



Carapulcra ou poitrine de porc à la péruvienne

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 4 pers.
Préparation | 30 min
Cuisson | 15 min

INGRÉDIENTS

- 240 g de poitrine de porc ou de filet de poulet
- 200 g de tomates concassées
- 25 cl de vin rouge
- 25 cl d'eau
- 1 oignon rouge émincé
- 1 gousse d'ail hachée
- 20 g de cacahuètes
- 4 g de cumin
- Huile pimentée
- Sel, poivre

Coupez la viande en lanières et la faire revenir dans une sauteuse huilée pendant 3 min afin de les colorer.

Réservez.

Faire revenir l'oignon avec l'ail et le cumin.

Déglacez au vin rouge, ajoutez les tomates, la viande et couvrez avec 25 cl d'eau.

Cuire pendant 10 min à couvert.

Assaisonnez en sel, poivre.

Servez avec du riz, un filet d'huile pimentée et des cacahuètes hachées.