



# Sauté de porc

«MAGRO CON TOMATE» Recette d'Arturo

## **Ingrédients pour 2 kilos de sauté de porc / magro con tomate**

- 2 kilos de sauté de porc (échine, épaule ...)
- 1 poivron rouge, 1 poivron vert
- 1 kilo de tomates naturelles concassées ou équivalent en tomates fraîches selon saison
- 3 ou 4 gousses d'ail (selon taille)
- Du sel
- Du sucre (selon acidité des tomates)
- Un grand récipient et l'ensemble des ustensiles de cuisine utiles

## **Préparation**

### **1<sup>er</sup> jour**

Avec beaucoup d'humour, Arturo nous propose de bien se préparer la veille. Ainsi, il conseille de s'équiper (matériel, ingrédients) puis de prendre un verre tranquillement entre amis. Puis de bien dormir 😊

### **2<sup>ème</sup> jour, c'est là que commence réellement la recette**

Couper la viande en cubes.

Blanchir la viande à l'huile d'olive et au sel.

Réserver la viande dans un récipient.

Dans la même huile faire revenir 1 poivron rouge, 1 poivron vert coupés en dés. Y ajouter 3 ou 4 gousses d'ail. Ajouter un peu de sel.

Dès que les poivrons sont tendres ajouter la viande et faire cuire 5 minutes, puis ajouter le kilo de tomates naturelles concassées ou l'équivalent en tomates selon saison.

Ajouter du sel à votre goût. Eventuellement du sucre selon acidité.

Cuisson à feu doux 1h30, remuer régulièrement. Gouter, ajuster, assaisonner.

A déguster directement dans le plat avec du pain (à la mode pincho) ou bien en assiette (à la française).