

# CARNE CON TOMATE DE LA COMADRE

## Ingredientes.

- 1 Kg. de carne de cabeza de lomo de cerdo.
- 1 Lata de tomate natural triturado Martinete.
- Sal.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Comino.
- Orégano.



## Elaboraciones.

1. Poner en adobo la carne cortada en trozos no muy grandes. Echarle la sal, el comino (generoso) y el orégano. Dejar una o dos horas en reposo para que coja el adobo. Yo suelo ponerla al levantarme y a la hora de guisarla está en su punto.



2. Poner el aceite a calentar y refreír la carne hasta que pierda toda el agua. Es importante que pierda toda el agua y a fuego moderadamente alto para que no se queme. Reconozco que hay que echarle un poco de paciencia pero merece la pena. Cuando se haya quedado en el aceite tan solo preparamos nuestra lata de tomate.

3. Añadir el tomate revolviendo bien con la carne y tapar para que no salpique. El fuego debe ser medio para que todos los sabores se mezclen. Ya sabéis que el tomate es muy escandaloso y pone la cocina perdida. De vez en cuando remover para que no se pegue. Tened cuidado porque un tomate pegado es una auténtica desgracia para el plato que sazona.



4. Una vez que el tomate ha espesado y perdido el agua que trae comprobaremos que la carne está tierna y si notáis un poco de acidez la salsa es cuestión de poner una cucharada de azúcar para compensarla.

5. Nuestro plato está cocinado. Aprovechad que ya hay buenas panaderías en



Sevilla, comprad un pan bueno y bien cocido y disfrutad haciendo barquitos en este mar rojo.

Siempre hemos hecho el tomate frito con ajo, cebolla y pimiento verde. Comprobaréis que no es necesario.