

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

ROTI DE PORC A L'ANDALOUSE



Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de rôti de porc dans le filet
- 100 g d'olives noires
- 150 g de lardons
- 500 g de pommes de terre
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 verre de porto blanc (ou à défaut de vin blanc sec)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de paprika, sel, poivre

Pelez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux.

Mettez l'huile d'olive à chauffer dans une cocotte. Quand l'huile est chaude, faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Salez et poivrez puis ajoutez le paprika, le concentré de tomates, les pommes de terre, les olives et les lardons.

Remuez bien, ensuite Mouillez avec le porto (ou le vin blanc) et ajoutez 1 verre d'eau. Remuez à nouveau.

Couvrez et laissez cuire 1h15 à feu doux.