



Rôti de porc à l'andalouse

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de rôti de porc dans le filet
- 600 g de pommes de terre nouvelles
- 150 g de lardons fumés
- 100 g d'olives noires
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1 verre de porto blanc
- 1 verre d'eau
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de paprika
- Poivre

Temps de préparation :

15 mn

Temps de cuisson :

1h15

Température de cuisson :

150°C

Recette :

1. Pelez et lavez les pommes de terre et coupez-les en morceaux.
2. Mettez l'huile d'olive à chauffer dans une cocotte et faites-y dorer le rôti sur toutes ses faces.
3. Poivrez puis ajoutez le paprika, le concentré de tomates, les pommes de terre, les olives et les lardons.
4. Mouillez avec le porto et ajoutez l'eau.
5. Couvrez et laissez cuire 1h15 à feu doux.
6. Servez le rôti sur un plat de service entouré de ses légumes

Commentaires :

Accord vin

un Riesling (blanc, Alsace)