

Ragoût de porc et légumes



Ingrédients

1 kg (2 lb) de cubes de porc
50 g (3 c. à soupe) de base demi-glace (MC-12004)
500 ml (2 tasses) d'eau froide
3 à 4 pommes de terre en cubes
1 oignon coupé en quartiers
1 poivron de couleur coupé en quartiers
3 branches de céleri coupé en tronçons
3 carottes coupées en tronçons
Sel et poivre au goût

Préparation

- 1- Colorer les cubes de porc et réserver.
- 2- Suer les légumes et réserver.
- 3- Mélanger la base demi-glace avec l'eau froide et ajouter les cubes de porc et les légumes.
- 4- Monter en température et cuire au four à couvert à 350 °F (180 °C) de 1 ½ à 2 heures ou jusqu'à ce que la viande et les légumes soient bien cuits.
- 5- Vérifier l'assaisonnement et servir.

Option de cuisson : Cette recette peut être faite à la mijoteuse. Cuire à température basse de 6 à 8 heures ou à température élevée de 3 ½ à 4 heures.

Rendement : Donne environ 6 portions de 400 g

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires, pommes de terre ou riz

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG