

# Carne de porco com frutos secos e frutas desidratadas



## Ingredientes (para 1 porção)

- 120 g de carne magra de porco (frango, coelho ou peru)
- 1 cebola pequena
- 2 tomates pequenos
- 3 damascos desidratados
- 10 g de passas
- 12 g de ameixas secas
- 10 g de amêndoas
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva extra virgem
- Pimenta

## Preparo

1. Cortar a carne de porco magra em cubos pequenos e apimentar.
2. Dourar em uma frigideira com azeite até que a carne adquira cor. Retirar e reservar.
3. Na mesma frigideira adicionar a cebola picada e deixar refogar.
4. Quando a cebola estiver cozida, acrescentar o tomate picado e deixar cozinhar lentamente.
5. Cortar os damascos, as ameixas e as amêndoas em pedaços.
6. Assim que o molho estiver cozido, adicionar a carne, completar com água (ou caldo) até cobri-la por completo e deixar refogar lentamente.
7. Na metade do cozimento incorporar as amêndoas e as frutas desidratadas.
8. O ensopado deve ficar suculento, mas não líquido.