

Carne con salsa agri dulce

700 grs. de carne de cerdo (costilla, cabezada)
2 cebollas
2 hojas de laurel
Aceite de oliva
1 tacita de azúcar morena
1 tacita de vinagre de Jerez
1 tacita de agua

Una vez frita la carne, añadimos la cebolla y dos hojas de laurel. Cuando está dorada, añadimos el resto de los condimentos. Lo podemos cocer a fuego moderado, en el horno u olla rápida, hasta que esté la carne tierna. Dejando espesar la salsa.

Servimos, acompañada de un arroz sueltcito (puede ser con pasas) o unas patatitas doradas