

Pluma de Porc à la Mexicaine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PLUMA (PORC) NATURE	500-600g
- CHORIZO	100g
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CAROTTE(S)	2-3
- HARICOTS ROUGES	300g
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- SUCRE (EN MORCEAUX)	1
- PAPRIKA	
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée



Recette:

- Emincez l'oignon et la gousse d'ail.
- Nettoyez et coupez le poivron en lamelles.
- Egouttez et rincez les haricots.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire sous un film alimentaire 3 min 30 sec au micro-onde.
- Taillez le chorizo en rondelles épaisses puis coupez-les en deux.
- Dans le wok, faites dorer la pluma de porc. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez l'oignon, les lamelles de poivron puis les demi-rondelles de chorizo.
- Ajoutez l'ail puis assaisonnez de paprika et de la pincée de poivre de Cayenne.
- Incorporez alors les tomates concassées avec la crème, le morceau de sucre et les haricots rouges.
- Laissez mijoter quelques instants puis réintroduisez les morceaux de viande.
- Continuez à laisser mijoter 3-4 minutes.
- Servir sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de semoule ou de riz.