



Poupietas JOYMAR

Ingredientes:

3 pupietas 1/2 cebolla 1 diente de ajo 1 tomate maduro 1/2 pimiento verde 1/2 vaso de vino blanco 1 vaso de agua

Preparación:

Sofreír la cebolla, y el pimiento, agregar el ajo picado un poco más tarde para que no se queme y a la vez sofreír un poco las poupietas para que se doren, después retirar y reservar, añadir el tomate maduro troceado, y sofreír hasta que se deshaga, una vez sofrito añadir el vino y el agua y salpimentar al gusto, poner de nuevo las poupietas y dejar a fuego lento hasta que espese la salsa, volteándolas de vez en cuando Si queremos podemos pasar esta por la batidora o el chino para dejarla más consistente. Para servir ponemos las poupietas y rociamos con la salsa.