

## ***JABALI GUISADO***

### Ingredientes

- 1kg de Jabalí
  
- 2 dientes de ajo.
  
- 1/4 de cebolla.
  
- 1 pimiento verde.
  
- 1 Tomate.
  
- 1 Rama de perejil.
  
- 1/4 de litro de vino blanco.
  
  
- 1/4 de aceite de oliva.

- Agua y sal.

Modo de cocinar

Troceamos la carne y la metemos en agua durante 5h para que pierda la sangre. La escurrimos y secamos en un paño.

En una cazuela ponemos el aceite a fuego fuerte y cuando esté caliente echamos la carne, la cebolla, tomate y un ajo, todo muy troceado, también el vino blanco y la sal.

Lo dejamos cocer durante 2h y media a fuego muy lento y cuando esté a punto de acabar la cocción añadimos por encima un diente de ajo y el perejil picado.

Si se quiere con patatas, 20mn antes de acabar se enchan las patatas troceadas.

***Por Jesus Etxeberria***

