

Oca con peras



Ingredientes:

- una oca de 1 kg aproximadamente
- troceada
- 4 peras de carne dura
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 150 gramos de manteca de cerdo
- 50 gramos de almendras
- 2 dientes de ajo
- 1 galleta maría
- sal

Preparación:

Poner sal a los trozos de oca, pelar y trocear por separado los tomates y la cebolla.

Derretir la manteca en una cazuela y cuando empiece a calentarse, poner la carne y dorarla. Sacar y reservar.

En la misma manteca, sofreír la cebolla y cuando empiece a dorarse, agregar el tomate. Mantener a fuego medio un momento y añadir la oca de nuevo.

Echar un litro de agua y mantener al fuego tapado durante 40 minutos.

Pelar las peras, dejarlas enteras e incorporar a la cazuela para seguir cocinando.

Oca con peras

Entretanto, picar en el mortero los ajos, las almendras y la galleta hasta obtener una pasta fina.

Desleir con un poco de caldo de la cocción y agregar a la cazuela rectificar el punto de sal, cocer 5 minutos más y ya está lista nuestra oca con peras.