

# Rouelle de porc à l'espagnol



## Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1h40

- 1 rouelle de porc (celle-ci faisait 1,3 kg)
- 1 poivron rouge
- 1/2 poivron vert
- 1/2 ou 15 rondelles de chorizo
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 70 g de concentré de tomate (1 petite boîte)
- 1 boîte de dés de tomates pelées (400 g) ou 4 tomates (en saison)
- 8 cl de Porto
- 1 c à café de fond de veau
- 1 bouquet garni (thym et laurier)
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Pensez à sortir la rouelle du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson. Lavez les poivrons. Coupez-les en lanières et en morceaux moyens. Épluchez et émincez l'oignon grossièrement. Coupez le chorizo en petits morceaux. *Vous pouvez aussi le laisser en rondelles.*

Incisez la couenne autour de la rouelle puis faites quelques entailles sur la surface.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte en fonte. Faites revenir la rouelle à feu moyen 2 à 3 minutes de chaque côté. Salez et poivrez. Réservez dans un plat.

Dans la cocotte, ajoutez l'oignon émincé, les morceaux de poivrons et de chorizo. Laissez revenir 3 minutes à feu moyen en mélangeant souvent. Incorporez le concentré de tomate, le fond de veau. Mouillez avec le Porto et 20 cl d'eau. Ajoutez les dés de tomates pelées, la gousse d'ail et le bouquet garni.

Remplacez la rouelle dans la cocotte et laissez cuire 1h30 à couvert tout doucement. *La cuisson sera plus ou moins longue en fonction du poids de votre rouelle.*

En fin de cuisson, sortez la rouelle de la cocotte.

Faites réduire la sauce pendant 10 minutes sur feu vif.

Pendant ce temps, détaillez la rouelle en tranches. Remplacez les tranches de rouelle dans la cocotte avec la sauce réduite. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin,

Réchauffez 5 minutes avant de servir bien chaud.

Vous pouvez accompagner ce plat de riz ou une bonne purée de pommes de terre.