

## CHORIZOS A LA POMAROLA

Para 2 o 3 personas

Acompañar con: Papas, Arroz, Pastas o la guarnición deseada



### Ingredientes

- 3 chorizos de cerdo (o los que prefieran)
- 2 Tomates peritas cortados en cubos
- 500 ml de Puré de tomates
- Aceite cantidad necesaria de aceite
- 1 cebolla blanca
- 1 cebolla morada
- 1 morrón rojo mediano
- 1 zanahoria
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de adobo pizza
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de orégano
- Sal y pimienta a gusto
- 100 cc de caldo
- 1 copa de vino tinto
- 2 hojas de laurel

### Preparación

Ahora picamos las cebollas en juliana gruesa, hacemos lo mismo con un morrón rojo mediano y la zanahoria. Rehogamos la cebolla con aceite, al comenzar a brillar, le agregamos una cucharada sopera de azúcar. Dejamos transparentar luego agregamos el tomate, el morrón y la zanahoria.

Luego añadimos los chorizos cortados el medio y sin los hilos. Los dejamos que doren un poco de todos lados y añadimos el puré de tomates.

Condimentamos con sal, orégano, pimentón dulce, el adobo para pizzas y pimienta a gusto. También 2 hojitas de laurel y 100 cc de caldo, la copa de vino. La tapan y la dejan a fuego medio hasta que hierva. Cuando hierva la dejan semitapada hasta que reduzca un poco, (unos 15/20 minutos).