

PORC MARINE AU VIN

« CHIRINO AFELIA »



Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

1,5 kg de grillade de porc

2 cuillères à soupe de graines de coriandre concassées

25cl de vin rouge sec

6cl d'huile de maïs

Sel et poivre

Couper la viande en petits morceaux. La déposer dans un saladier et ajouter le vin et la coriandre. Laisser mariner entre 5 et 6 heures.

Egoutter la viande. La faire dorer dans une cocotte après avoir fait chauffer l'huile.

Ajouter le vin, la coriandre et porter à ébullition.

Recouvrir la viande complètement en ajoutant de l'eau bouillante. Saler et poivrer. Fermer la cocotte et laisser cuire à feu moyen pendant 1heure.

Préparer du riz pilaf ou du blé concassé.

Présenter en disposant la viande et la sauce sur le riz ou le blé.