

豚肉のバルサミコプルーン煮込み



材料 4人分

カリフォルニアプルーン	16個	人参	1/2本
豚肩ロース塊肉	600g	バルサミコ酢	55cc
塩	小さじ1+1/4	黒こしょう	少々
オリーブオイル	小さじ1	水	300cc
ニンニク	1片	砂糖	大さじ1
玉ねぎ	1/2個	ローリエ	1枚

豚肩ロース肉をプルーンとバルサミコ酢で柔らかくなるまでじっくりと煮込んだ一品。プルーンの甘味が煮込み料理のコクを増し、バルサミコ酢の酸味をまろやかにします。甘酸っぱさと旨みが凝縮された煮汁は手間暇かけた分だけ、まさに絶品の一言。お好みのパンやワインと合わせて召し上がれ。

作り方はコチラ

