

ポークとベーコンのシチュー 洋なしとカリフォルニアプルーンを添えて



材料：

カリフォルニアプルーン	150g	豚肩ロース肉	1,500g
スモークベーコン	2枚	塩・こしょう	適量
オリーブオイル	大さじ1	チキンストック	570ml
洋なし	4個	シナモンスティック	2本
赤玉ねぎ	2個	フェンネルシード	小さじ1
辛ロシードル	500ml	ナツメグ	小さじ1/2

カリフォルニアプルーンの自然な甘みと濃厚で深い風味が、ポークのうま味とスモークベーコンの風味に心地よいバランスをもたらします。いつもと少し違ったメインをお探しなら、このポークとベーコンのシチューは最高のチョイスです。

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法やプルーンを使った他のレシピはこちら

