

# Estofado de Cerdo con Patatas amarillas



## Ingrédients pour 2 personnes:

4 petits jarrets de porc (environ 600 gr).  
15 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
1 Oignon, haché.  
1 gousse d'Ail, hachée.  
1 cuil. à thé de graines de Moutarde.  
250 ml de bouillon de Poulet.  
1 feuille de Laurier.  
2 pommes de terre Yukon Gold.  
Sel et poivre.

## Préparation:

- Placer la grille au centre du four.
- Préchauffer à 180°.
- Dans une plat allant au four, dorer les jarrets de porc dans l'huile d'olive de chaque côté.
- Saler et poivrer.
- Réserver sur une assiette.
- Dans le même plat, faire fondre l'oignon et l'ail avec la moutarde.
- Ajouter de l'huile au besoin.
- Remettre les jarrets.
- Ajouter 125 ml de bouillon et le laurier.
- Porter à ébullition.
- Couvrir et laisser cuire au four 1 heure.
- Pendant ce temps peler et couper les pommes de terre en dés.
- Retourner les jarrets, ajouter les pommes de terre et le reste du bouillon.
- Couvrir à nouveau et poursuivre la cuisson 1 heure ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette et que les pommes de terre soient tendres.
- Retirer la feuille de laurier.
- Servir avec des haricots verts.