

# Saltat de Vedella



## Ingrédients pour 4 personnes:

800 g de veau coupé en cubes (épaule, tendron..).  
150 g de Chorizo fort.  
120 g d'Olives Manzanilla vertes *blai PERI*  
800 g de Tomates de pleine Terre.  
800 g de Pommes de terre.  
1 Oignon.  
1 bouquet garni.  
1 clou de Girofle.  
3 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.  
2 gousses d'Ail.  
1 cuil à soupe de Farine.  
Sel et poivre.

## Préparation:

- Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de viande avec 3 cuil à soupe d'huile bien chaude.
- Ajouter l'oignon coupé en 4.
- Pendant ce temps peler et épépiner les tomates puis couper-les en 8.
- Saupoudrer la viande avec la farine et mélanger bien.
- Ajouter les tomates, les gousses d'ail, le bouquet garni, le clou de girofle et les olives.
- Saler et poivrer.
- Laisser mijoter pendant 30 min.
- Eplucher les pommes de terre et couper-les en 2 ou 4 selon la grosseur.
- Trancher le chorizo.
- Au milieu de la cuisson ajouter les pommes de terre et le chorizo puis laisser mijoter jusqu'à cuisson complète des pommes de terre.