

# Rôti de porc à l'andalouse



## Ingrédients :

1 rôti de porc de 800 g  
100 g d'olives noires  
150 g de lardons  
800 g de pommes de terre  
2 tomates  
3 gousses d'ail  
1 petite boîte de concentré de tomates  
1 verre de malaga (ou de porto blanc)  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de paprika  
Sel, poivre

Piquer le rôti de porc avec les gousses d'ail épluchées.

Peler les pommes de terre et les couper en quartiers.

Mettre l'huile d'olive dans une cocotte et faire dorer la viande sur toutes ses faces durant 10 minutes environ, puis faire dorer les lardons.

Saler, poivrer, puis ajouter le paprika, les tomates coupées en quartiers, le concentré de tomate, les pommes de terre, et les olives.

Arroser avec le malaga et ajouter un verre d'eau.

Couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux durant 1h 15.