

## Μπάμιες στιφάδο με χοιρινό

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



### Υλικά

3 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο  
4 χοιρινές μπριζόλες  
230 γρ. μπέικον, τεμαχισμένο  
2 πιπερίτσες τσίλι, αποξηραμένες (προαιρετικά)  
1 μεγάλο κρεμμύδι, τεμαχισμένο  
2 κοτσάνια σέλερι, τεμαχισμένα  
1 μεγάλο καρότο, τεμαχισμένο  
2 κ.σ. σκόρδο, λιωμένο  
450 γρ. μπάμιες κατεψυγμένες, τεμαχισμένες  
αλάτι, κατά βούληση  
μαύρο πιπέρι, φρεσκοτριμμένο, κατά βούληση  
½ φλ. ξηρό λευκό κρασί  
800 γρ. ντομάτα κονκασέ  
1 φλ. νερό  
φύλλα μαϊντανού, τα φύλλα, για γαρνιτούρα

### Διαδικασία

Σε ένα μεγάλο, βαθύ τηγάνι ρίχνουμε το ελαιόλαδο και το ζεσταίνουμε σε μέτρια προς υψηλή φωτιά.

Προσθέτουμε τις χοιρινές μπριζόλες, το μπέικον και τις πιπερίτσες τσίλι και μαγειρεύουμε για 10-15 λεπτά, ανακατεύοντας και γυρνώντας τις μπριζόλες κατά διαστήματα, μέχρι να ροδίσουν και από τις δυο πλευρές

Αφαιρούμε όλα τα υλικά από το τηγάνι με μια τσιμπίδα, αφήνοντας το λίπος στο τηγάνι.

Βάζουμε το κρεμμύδι, το σέλερι, το καρότο, το σκόρδο, τις μπάμιες στο τηγάνι και αλατοπιπερώνουμε.

Μαγειρεύουμε για 8-10 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα, μέχρι να μαλακώσουν και να ροδίσουν τα λαχανικά.

Ρίχνουμε το κρασί, ανακατεύουμε για 1 περίπου λεπτό και προσθέτουμε την ντομάτα κονκασέ και 1 φλ. νερό.

Επιστρέφουμε τις χοιρινές μπριζόλες, το μπέικον και τις πιπερίτσες τσίλι στο τηγάνι και αφήνουμε να πάρει μία βράση.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε με καπάκι και μαγειρεύουμε για 2 περίπου ώρες, μέχρι το κόκαλο να αρχίσει να αποκολλάται από το κρέας.

Βγάζουμε τις μπριζόλες από το τηγάνι, αφαιρούμε το κοκάλο τους, κόβουμε το κρέας σε κομμάτια και το επιστρέφουμε στο τηγάνι.

Δοκιμάζουμε εάν χρειάζεται επιπλέον αλατοπίπερο, γαρνίρουμε με φύλλα μαϊντανού και σερβίρουμε.

Πηγή: [dimitrisskarmoutsos.gr](http://dimitrisskarmoutsos.gr)