

Será por recetas



Estofado de vaca

Carnes, Ternera, Recetas para navidad

 6 Personas

 90 Minutos

 Media

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

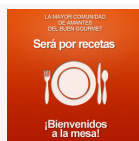
- 1kg. de carne de vaca de segunda en trozos
- 2 patatas grandes
- Pimentón dulce
- Perejil
- 1 cebolla mediana
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- Aceite
- 1 puerro
- 1 puñado de avellanas
- Tomillo
- Sal

Elaboración

Cortar las patatas, la cebolla, el puerro y el tomate. Una vez se hayan terminado de cortar, poner una cazuela al fuego con 6 cucharadas de aceite y sofreírlo todo menos el tomate. Cuando se empiece a dorar, añadir la carne y dar unas vueltas durante 2 ó 3 minutos.

Pasado ese tiempo, echar los tomates picados, 1 cucharada de pimentón, 1 una vaso de agua y dejar cocer a fuego medio durante 60 minutos, vigilando que no se quede nada pegado en el fondo de la cazuela.

Mientras se cuece la carne, poner en un mortero los ajos, 1 cucharada de sal, el perejil, un poco de tomillo y las avellanas y picar. Esta mezcla se añadirá cuando falten 10 minutos para que el guiso esté listo. Servir caliente



Autor receta de Estofado de vaca

Jose Luis

 8 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 29/10/2012