Falda de Ternera con Patatas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ÁlvaroRecetas



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Os traigo un guiso muy sabroso, un plato consistente que con el sabor que tiene el cordero, os dejara sin palabras. Es muy fácil de elaborar, y los ingredientes que utilizaremos los tenemos en cualquier hogar. A los fogones.....

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de patatas de 700 g de fakada de cordero a trozos. 1 cebolla mediana
- 2 tomates maduros rallados de 1 diente de ajo 2 zanahorias
- Agua, 1 pastilla de Avecrem. de 1 vaso de Vino Blanco Una hoja de laurel
- Pimienta negra molida de Una cucharadita de romero sal
- Azafrán de , aceite de oliva .

Preparación:

Paso 1

Pelamos las patatas y las cortamos en trozos regulares...chascandolas, así sueltan más almidón y espesa el guiso. Salpimentamos la carne, en una cacerola añadimos el aceite de oliva y la doramos. Una vez dorada la sacamos y reservamos. Si vemos que hay mucho aceite en la cacerola, porqué el cordero suele soltar grasa, retiramos un poco.

Paso 2

Añadimos la cebolla picada y el Ajo y lo sofreímos añadiendo un pelín de sal. Cuando esté pochada, añadimos los tomates rallados hasta que se haga el sofrito. Cuando esté bien pochado agregamos la carne, el Vino y dejamos reducir hasta que se evapore el alcohol. Incorporamos las patatas, las zanahorias cortadas en rodajas, ponemos las hebras de azafrán. Removemos para que se rehogue todo bien.

Paso 3

Cubrimos de agua, añadimos la pastilla de Avecrem, la hoja de laurel y el romero. Tapamos y dejamos cocer a fuego medio, hasta que las patatas y la carne estén cocidas. Aproximadamente unos 40 minutos, rectificamos de sal si hace falta. Y el guiso estaría terminado y listo para servir. A comer se ha dicho.

Paso 4

https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com/