

# GUISO DE PATATAS CON TERNERA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** karma

**✖ Descripción:**

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 4 personas :

- 1kg ternera a trozos
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 zanahoria
- Azafran
- Pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- Pimienta negra y sal
- Tomillo y Romero
- Nuez Moscada
- 1/2 vaso de vino
- Agua
- 6 patatas
- Aceite

## Preparación:

### Paso 1

Pelamos los ajos, la cebolla, la zanahoria, el pimiento( sin semillas), el tomate y troceamos todo. En una olla ponemos aceite. Añadimos los ajos a fuego medio y cuando cojan color añadimos cebolla, el pimiento, la zanahoria, y el tomate. Dejamos dorar un poco. Ponemos en la olla la carne lavada y en trozos. Damos unas vueltas y añadimos las especias, la sal, y el vino y dejamos cocer unos minutos destapado. Tapamos y dejaremos cocer a fuego medio hasta que la carne este tierna poniendo un poco de agua caliente cuando la vaya necesitando porque tiene que tener un poco de caldo. Cuando la carne este casi hecha, tierna, añadimos las patatas y tapamos otra vez hasta que queden tiernas.