

Creador: Cocina cada día



Descripción:

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se puede hacer con cualquier otro tipo de carne, cerdo, caza, conejo... Para que quede más suave poner agua o caldo en vez de vino.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo de carne de ternera cortada en trozos pequeños
- 4 dientes de ajo
- 3 zanahorias
- 2 cebollas grandes
- 1 puerro grande
- 4 tomates
- 1 ramita de perejil fresco
- 1 cucharada de comino en polvo
- 1 cucharada sopera de pimentón de la vera dulce
- 2 hojas de laurel
- 1 pimiento rojo pequeño
- harina
- 1 l. de vino tinto
- - Pimienta negra molida
- sal
- 100 ml. de aceite de oliva
- unos pimientos de cayena o pimenton de la vera picante
- 1 bote de nata agria (opcional)
- Arroz hervido (opcional)

Preparación:

Paso 1

Salpimentar la carne y enharinarla ligeramente y sacudirla para que suelte el sobrante de harina. Saltearla en una cazuela con aceite hasta que esté doradita. Retiramos la carne y la reservamos.

Paso 2

Pelamos los ajos, la cebolla y el puerro, y picamos muy finamente. Sofreímos las verduras en el mismo aceite donde hemos dorado la carne durante unos 10 minutos a fuego lento.

Paso 3

Cuando el sofrito esté bien dorado añadimos una buena cucharada de pimentón de la vera dulce. Removemos todo y bajamos el fuego al mínimo para que no se queme el pimentón.

Paso 4

Pelamos las zanahorias y lavamos el pimiento rojo. Cortamos en rodajas lo más finas posibles las zanahorias y el pimiento en daditos muy pequeños. Los tomates los rallamos hasta que nos quede sólo la pulpa. Añadimos estos ingredientes al sofrito y removemos todo bien con una cuchara.

Paso 5

Troceamos el perejil fresco lo más picadito posible. Añadimos una cucharada de comino en polvo, el perejil y los chiles o pimentón picante de la vera. Removemos.

Paso 6

Añadimos la carne, que tenemos reservada, a la cazuela, las dos hojas de laurel y el litro de vino tinto, y rectificamos de sal. Dejamos cocer durante unas 2 horas a fuego lento. Si es necesario añadir más vino o agua.

Paso 7

Cinco minutos antes de apagar el fuego, si se quiere se puede añadir un bote de crema agria. Se puede acompañar con arroz hervido.