Estofado

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

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Puedes espesar la salsa echando una cucharadita de maicena disuelta en agua fría.

Descripción:

Una receta fácil y deliciosa.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de Carne de ternera
- 2 Patatas medianas
- 1 Tomate grande
- 2 Zanahorias
- 100 gr de Guisantes congelados
- 1 Cebolla grande
- 2 dientes de Ajo
- 2 cucharadas de Aceite
- ½ vaso de Vino blanco
- Sal y una pizca de pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Ponemos la carne en una cazuela con aceite y la pasamos. Cuando empiece a estar hecha, añadimos la cebolla, el tomate pelado y los ajos bien picados. Dejamos que se haga hasta que empiece a ponerse transparente la cebolla. Entonces añadimos el vino junto con la pizca de pimienta y dejamos que se espese.

Paso 2

Una vez se ha espesado, se pone el agua con las patatas, las zanahorias y los guisantes. Al cabo de 25 minutos se retira del fuego y se deja reposar entre 5-10 minutos.