

Creador: Comerco **Recetizador:** Maria Gallén



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Un plato rico que sabe bien todo el año, aunque mejor en otoño y en invierno. Porque guisar es algo más que cocinar. ¡Buenísimo!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Carne de Ternera Comerco
- 2 Cebollas Comerco
- 1 Tomate Comerco
- 2 Dientes de ajo Comerco
- 4 Patatas Comerco
- 2 Zanahorias Comerco
- 1 cucharada de Harina Comerco
- 1 vaso de Vino tinto Comerco
- 2 vasos de Caldo de carne Comerco
- Aceite de oliva Comerco
- Sal Comerco
- Pimienta Comerco

Preparación:

Paso 1

Troceamos la carne en trozos. Lo pasamos por harina y los doramos con aceite de oliva en la sartén. Retiramos la carne y la reservamos aparte.

Paso 2

Picamos las zanahorias y las pochamos en una sartén. Hacemos lo propio con las cebollas y los ajos un par de minutos después. Incorporamos después los tomates pelados y cortados y lo dejamos unos 8-10 minutos a fuego medio .

Paso 3

Añadimos todo el sofrito y la carne a una olla grande. Le echamos el vaso de vino y dejamos un momento para que se evapore el alcohol. Después añadimos la sal y la pimienta y le echamos el caldo de carne. Tapamos la olla y lo dejamos unos 30 minutos.

Paso 4

Abre la olla. Pelamos y cortamos las patatas y las freímos para después añadirlas a la olla. Dejamos que se impregne con el sabor.

Paso 5

Sirve la carne un par de horas después.