Guisadito de otoño

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

Creador: Mayse Bonafé O **Recetizador:** Pilarpv



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Sano, nutritivo y barato (setas o revollones opcional en temporada)

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo de tacos de ternera para guisar
- patatas, zanhorias,revollones (temporada)o champiñon
- 1 cebolla bien picada
- picadillo de cacahuetes, ajo y perejil
- 1 chorrito de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Se sofrie la carne con el aceite caliente en una cazuela hasta que quede dorada Se añade la cebolla picada hasta que se dore Se añaden las patatas y zanahorías cortadas en trocitos

Paso 2

Se añade el picadillo de cacahuete, ajo (dos o tres dientes segun gusto) y el perejil y se remueve todo para que quede bien ligado y el picadillo tome color Se añaden los revollones o setas (en caso de no tener se puede poner champiñon a trozos Se añade agua hasta cubrir todos los ingredientes y un puñadito de sal

Paso 3

Se deja hervir a fuego lento una media hora, según como vayamos veamos que la patata y la carne están bien cociditos y a comer