

Creador: Mayse Bonafé O **Recetizador:** Ana Cruz



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 cacahuets, ajo y perejil
- 1 chorrito de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Se sofríe 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 zanahorias cortadas en trocitos.

Paso 2

Se añade el picadillo de cacahuete, ajo (dos o tres dientes según 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.