Guiso de carne invernal

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

Creador: Borrascas **Recetizador:** Daniel Olmedo M



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Estamos en pleno invierno...Hace frío y lo último que apetece es una ensalada. ¿Qué mejor que tomar un delicioso guiso de ternera acompañado de un buen vino? Después...siesta, claro.

Ingredientes para 2 personas :

- 200 gramos de Ternera
- 150 gramos de Setas
- 75 gramos de Guisantes
- 2 lonchas de Panceta
- 1 Zanahoria
- 1/2 de Cebolla
- Lo que necesite de Caldo
- Una pizca de Romero
- Una pizca de Laurel
- Medio vaso de Vino blanco
- 5 cucharadas de Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal
- Harina

Preparación:

Paso 1

En una olla ponemos 5 cucharadas de aceite de oliva. Cuando se haya calentado añadimos la zanahoria en rodajas, la cebolla y la panceta picada.

Paso 2

Cundo empiece a dorar, remover unos minutos y añadir la carne de ternera en tacos.

Paso 3

Salpimentamos y después le echamos un poco de vino blanco y lo removemos hasta que la carne esté hecha.

Paso 4

Ahora es momento de echar las setas, cortadas previamente en láminas, y los guisantes. Lo dehamos que rehoge todo y después echamos el caldo hasta que se cubra todo. Añadimos también el romero y el laurel.

Paso 5

Dejamos cocinar a fuego lento durante 1 hora y media. Añadir caldo a medida que haga falta. Cuando la carne esté lista, añadir una cuchara de harina para espesar la salsa y servir.