

Creador: Penny **Recetizador:** Carmen Garcete



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 K de Carne de ternera para estofar
- 2 Cebollas picadas
- 200 gr de Tomate frito
- 1 bote grande de Alubias pintas
- Sal
- 1 cucharada de Harina
- Pimienta negra
- 3 Guindillas cayena
- Pimentón dulce
- 2 dientes de Ajo
- Pastilla caldo
- Maicena

Preparación:

Paso 1

Cortar la carne a bocados pequeños y sofreírlo. Añadir la cebolla picada, el ajo y la guindilla. Sazonar con sal o la pastilla de caldo. Añadir tomate frito y pimentón. Cocer tapado 1 h. Vigilar la cocción añadiendo un poco de agua si hiciera falta.

Paso 2

Añadir judías y cocer 30 min más. Si hiciera falta, espesar el caldo con una cucharada de maicena diluida en un poco de agua.