

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 k de carne para guisar
- - 6 cucharadas de aceite
- - Una cebolla
- - Medio repollo
- - 2 puerros
- - Un trozo de jamón de 50 g
- - 2 zanahorias
- - 2 nabos
- - Un vaso de vino blanco
- - Sal, laurel y clavo

Preparación:

Paso 1

Cortar la carne en tacos, sazonar y dorar en una cazuela con el aceite. Retirar la carne y reservarla. Limpiar los puerros y cortarlos en rodajas, limpiar las cebollas y el repollo y cortarlos en juliana. Raspar las zanahorias y nabos y trocearlos. Echar todas las verduras a la cazuela y rehogar ligeramente. Incorporar el jamón en taquitos, remover y añadir la carne. Agregar el vino, dejar que cueza 1 minuto a fuego fuerte y cubrir con agua. Echar la sal, el clavo y la hoja de laurel. Dejar cocer 1 hora a fuego lento con la cazuela tapada.