Patatas estofadas con carne

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

Creador: Carles **Recetizador:** Carmen_1983



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 kilo de Patatas
- 250 gramos de Ternera para guisar
- 1 grande de Cebolla
- 1 grande de Zanahoria
- 2 dientes de Ajo
- 1 cucharada de postre de Pimentón
- 1 mediano de Tomate triturado
- 1 hoja de Laurel
- 1 vasito de Vino blanco
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal
- Perejil
- Pastilla de caldo al gusto

Preparación:

Paso 1

Sofreír la carne en una olla con un chorrito de aceite de oliva i salpimentar. Cuando esté dorada la retiramos y la reservamos para más adelante.

Paso 2

Con el aceite que queda de la carne, y algo más que añadamos, a fuego lento, hacer un sofrito con el tomate, que hemos triturado y colado previamente, la cebolla y el ajo picados. Salpimentar y condimentar con el pimentón,

el perejil y la pimienta. Cuando se vaya dorando el sofrito, añadir las rodajas de zanahoria y las patates cortadas en trozos regulares. Ir removiendo.

Paso 3

Dar unas vueltas y añadir el vasito de vino. Una vez que vaya cogiendo temperatura, añadir la carne cocinada y cubrir todo con agua, añadir la pastilla de caldo y el laurel. Dejarlo unos 25 minutos a fuego medio y tapado. Iremos controlando que la patata no se pase ya que será lo que nos indicarà que el plato está listo. Antes de servir, dejar reposar unos 10 minutos fuera del fuego.