



Estofado de carne con patatas

INGREDIENTES:

- 1 KG DE CARNE DE TERNERA
- 1 CEBOLLA GRANDE
- 4 DIENTES DE AJO
- 1 PIMIENTO VERDE Y OTRO ROJO
- 2 ZANAHORIAS GRANDES
- 6-7 PATATAS MEDIANAS
- 6 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

- 1 VASO DE VINO BLANCO
- SAL Y PIMIENTA NEGRA (AL GUSTO)
- 1 PASTILLA Y MEDIA DE CALDO DE CARNE
- 3 HOJAS DE LAUREL
- TOMILLO, NUEZ MOSCADA Y PEREJIL
- 1 SOBRE DE AZAFRÁN

PROCEDIMIENTO:

- Prepara la carne salpimentándola y añadiendo las especias. Reserva.
- Pela los ajos, la cebolla y los pimientos, y pícalos finamente.
- Calienta el aceite de oliva en una cazuela. Añade los ajos y la carne. Dora bien los trozos de ternera hasta que suelten su jugo. Retira la carne y reserva.
- Sofríe la cebolla y los pimientos en el mismo aceite donde doraste la carne, a fuego lento durante unos 10 minutos.
- Pela las patatas, las zanahorias y los tomates. Corta las patatas en dados y las zanahorias en rodajas finas. Añade estos ingredientes al sofrito, mezclando todo bien.
- Cuando el sofrito esté bien dorado, añade la carne y el ajo. Vierte el vino blanco y las hojas de laurel. Deja reducir unos 10-15 minutos a fuego medio.
- Cubre con agua caliente y añade las pastillas de caldo y el sobre de azafrán. Cocina a fuego lento durante unas 2 horas, removiendo para evitar que se pegue al fondo.

