

Patatas guisadas con carne

por golosona



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

8 patatas
500 Grs. de carne troceada
1/2 cebolla
1/2 pimiento verde
1/2 tomate
Pimienta negra molida
Pimentón dulce
Nuez moscada
Harina
Aceite de oliva
Sal
1 pastillita de caldo de carne
Agua (hasta cubrir)
Vino blanco (hasta cubrir)

Preparación

Se trocean las cebollas, el tomate y el pimiento verde. Se sofríen hasta que pochan bien y añadimos la carne. Una vez dorada añadimos el vino hasta cubrir y esperamos a que reduzca. A continuación añadimos la pimienta negra y un poco de harina para ligar todo y espesar la salsa. Añadimos las patatas y rehogamos todo junto. Añadimos un poco de nuez moscada y cubrimos completamente de agua (junto con la pastilla de caldo). Echamos un par de cucharadas de pimentón dulce y dejamos cocer a fuego lento durante media hora. El plato estará listo cuando la patata esté blanda.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/222223/patatas-guisadas-con-carne/>