



Vitaliahome

para comer como en casa

Estofado de ternera



ingredientes (10 personas)

- 2,5 kilos de melosa de ternera
 - 2 cebollas, 4 dientes de ajo, 2 zanahoria, 1 rama de apio y 2 pimientos verdes
 - 1 cucharada de pimentón dulce, 1 ramita de romero, 2 hojas de laurel
 - 3 decilitros de vermut rojo, 1 naranja
- Además
- 200g de guisantes en conserva, 4 patatas grandes, pimienta negra, perejil fresco y aove

Estofado de ternera

 1h en olla exprés o 2h30m en olla tradicional

elaboración

1-Espolvorear pimienta negra y dorar la carne cortada en dados a fuego muy vivo. Agregar las verduras picadas finamente, las especias y seguir cocinando a fuego medio.

2-Desglasar con el vermut rojo y agregar una naranja cortada por la mitad. Evaporar, cubrir con agua o con un caldo suave y cocer en la olla exprés durante 40 minutos o en la olla tradicional unas 2 horas a fuego muy suave.

3-Una vez tierna la carne, agregar las patatas peladas, lavadas y cascadas en trocitos no muy grandes, añadir los guisantes en conserva y cocer 15 minutos más. Servir el estofado chafando alguna de estas patatas para espesar ligeramente la salsa y decorar con perejil fresco.

Accede a [todas nuestras recetas](#): 