

Receta de Estofado de Carne de Lidia

27 Ago 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de carne de lidia, puesto que ahora hay corridas de toros en muchos de nuestros pueblos, encontraréis esta rica carne en algunas carnicerías, os lo recomiendo porque resulta exquisita.

Ingredientes

- Carne de lidia (un kg o mas según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Zanahorias (dos o tres)
- Laurel (tres o cuatro hojas)
- Pimiento rojo (uno)
- Canela (un pellizco)
- Setas o champiñón (unos 400grs)
- Tomates (uno o dos)
- Vino tinto (medio litro)
- Caldo de carne (medio litro)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Harina
- Romero

Modo de Preparación

1. Trocear y limpiar la carne y ponerla en un bol con unos granos de pimienta y las verduras peladas y troceadas finitas
2. Añadir el vino y dejar macerar unas ocho horas en el frigorífico
3. Colar el caldo reservando por un lado la carne, por otro las verduras y por otro el vino
4. Pasar los trozos de carne por harina y freírlo ligeramente hasta que se doren, reservarlos
5. En el mismo aceite, rehogar las verduras marinadas, la cebolla, zanahorias, pimiento, setas o champiñón, el tomate y los ajos, y una vez rehogadas echar la carne y ponerle el vino, el caldo de carne o agua, un poquito de canela y las hojas de laurel
6. Cocer a fuego lento hasta que la carne esté blandita, ajustar la sal y si queréis podéis pasar la salsa por el pasapurés para que quede más suave
7. El guiso queda mejor de un día para otro

Estofado de Carne de Lidia

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

8. Servir acompañado de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!
