

Receta de Estofado de Carne Casero

10 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de estofado de carne casero, lo preparamos en casa hace unos días y nos gustó mucho a todos, sobre todo porque lo preparó mi querida madre y ya sabemos tod@s que las comidas de las madres son las más ricas, espero que os guste.

Ingredientes

- Magro de cerdo en trocitos (un kg o más según comensales)
- Aceite de oliva
- Cebolla (tres medianas)
- Ajos (siete u ocho)
- Pimientos verdes y rojos (dos de cada)
- Zanahorias (dos o tres medianas)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Perejil (un manojito)
- Vinagre (medio vaso)
- Pimienta negra molida (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Poner la olla al fuego con un poco de aceite de oliva
2. Echar el magro troceado y después comenzar a echar la cebolla en trozos grandecitos, los pimientos rojo y verde también en trocitos no muy pequeños, las zanahorias peladas y partidas en rodajas
3. Picar los ajos y el perejil y añadirlo a la carne, echar las hojas de laurel y la pimienta negra y poner sal al gusto
4. Voltear la carne varias veces para que se mezcle bien todo
5. Añadir el vinagre y dejar que evapore un poco, después cubrir de agua y ajustar la sal
6. Tapar la olla y mantener cociendo una hora aproximadamente, si la olla es rápida, pues la mitad de tiempo
7. Servir caliente y.....buen provecho!!!