

Receta de Estofado de Ternera Fácil

23 Ago 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Estofado de Ternera**, es fácil de preparar y gustará a toda la familia, espero que la preparéis en casa.

Ingredientes

- Carne de ternera troceada (600grs)
- Patatas (600grs)
- Guisantes (150grs)
- Vino blanco (un vaso)
- Salsa de tomate (tres o cuatro cucharadas)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Maizena para espesar la salsa (opcional)

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, marcar la carne a fuego fuerte con los ajos
2. Añadir la cebolla y dejar que se poche, echar sal y pimienta al gusto y tres o cuatro cucharadas de salsa de tomate y dejar que reduzca
3. Echar agua o caldo de carne hasta que cubra la carne, después pasarlo todo a la olla a presión y añadir el vaso de vino
4. Tapar la olla y dejar hervir unos 25 minutos, apartar del fuego
5. Pelar las patatas y cortarlas en dados
6. Añadir las patatas y los guisantes a la olla y dejar hervir unos minutos más
7. Sacar un poco de caldo y deshacer en él un poco de maizena, volcarlo a la olla y dejar unos minutos más para que espese y quede a vuestro gusto
8. Servir caliente o templado y....buen provecho!!!