

Receta de Patatas Guisadas Con Ternera

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una nueva receta de cuchara que espero os guste a todos, se trata de **Patatas guisadas con Ternera** y están buenísimas y en casa cada vez que las pongo se chupan los dedos.

Ingredientes

- Patatas (1 kg. o más según comensales)
- Magro de ternera (medio kg. en trocitos)
- Zanahorias (dos o tres medianas)
- Cebolla (una grande)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno grande o dos pequeños)
- Tomates (uno o dos)
- Ajo y perejil
- Condimento amarillo
- Clavo molido
- Pastilla de AVECrem
- Alcachofas naturales (Opcional)
- Harina
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar y lavar las patatas, trocearlas a vuestro gusto y apartar
2. En la olla a presión, poner un poco de aceite y refreír bien la carne con sal y un poco de pimentón y el pimiento rojo en tiras
3. Picar la cebolla, el pimiento verde y el tomate bien picadito y añadir a la carne cuando esté bien refrita
4. Echar las zanahorias partidas en rodajas y removerlo
5. Pelar los ajos y machacar junto con el perejil y añadirlo al guiso, echar un poco de condimento amarillo y un poco de clavo molido y las alcachofas troceadas y cuando esté bien rehogado todo, echar dos o tres cucharaditas de harina y remover
6. Echar agua, como hasta la mitad de la olla y una o dos pastillas de AVECrem, dejar cocer con la pesa puesta unos 15 o 20 minutos
7. Pasado este tiempo, enfriar la olla al grifo, abrirla y echar las patatas y volver a tapar
8. Tenerlas cociendo otros diez minutos con la pesa y a fuego medio
9. Dejar enfriar un poco y ajustar la sal, después servir ybuen provecho !!!!

Patatas Guisadas Con Ternera

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