

Guiso de ternera de la moreria

Ingredientes:

1kg de ternera en tacos
5 patatas
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 cebolla
3 trozos de ajo
Caldo de pollo
Vino blanco
Laurel
Cúrcuma
Pimentón dulce
Tomillo
Pimienta negra
Sal
Romero
1 col pequeña
Especias morenas

Preparación:

Sofreír en aceite de oliva, los pimientos, la cebolla, el ajo y pochar ligeramente, añadir sal.

Salpimentar la carne y añadirla al sofrito, dejar sofriendo unos minutos. A continuación añadir el pimentón y la cúrcuma, añadir posteriormente el vino blanco, dejar que se evapore y añadir el caldo de pollo y las hojas de laurel.

Añadir después las patatas en gajos tradicionales, añadir la col (si no es col añadir alcachofas naturales). Corregir de sal.

Llevar a ebullición 3 horas en olla tradicional, 40min en olla express. Cálculos a ojo de buen cubero. Lo importante es el sabor. Esta de rechupete.

Se pueden cambiar la ternera por costillas de cerdo carnosas!
Una delicia de los dioses!!