

Guiso de carne y patatas

Descripción

Este es uno de **los guisos** que siempre he visto en casa, es difícil que salgan mal y en invierno se agradecen. La carne la hago en la olla exprés y cuando está casi hecha añado las patatas y lo dejo **guisar a «pluf, pluf»**, es decir, en olla normal como hacían las abuelas.



Ingredientes:

(Para cuatro personas).

- * 600 gr de carne para guisar.
- * 4 patatas hermosas.
- * 1 zanahoria que no sea grande.
- * 1 puerro pequeño.
- * 1 diente de ajo.
- * 1/4 de cebolleta mediana.
- * 1 tomate maduro pequeño. Lo podéis sustituir por salsa.
- * 1 puñado grande de guisantes (los pongo congelados).
- * 1 clavo en especia.
- * 1 hoja de laurel.
- * Un buen chorro de brandy o coñac.
- * Perejil, aceite de oliva, sal, pimienta.



Preparación:

Salpimentamos la carne, pelamos y cascamos las patatas, picamos finamente la cebolleta, el ajo, el puerro, pelamos y troceamos el tomate y reservamos.



En la olla exprés ponemos el aceite de oliva, la zanahoria picada pequeña y el clavo y que se dore todo ello.



Cuando este tostadita, añadimos la cebolleta y el ajo,

rehogamos todo, echamos el puerro, el perejil, el laurel y que se poche todo.

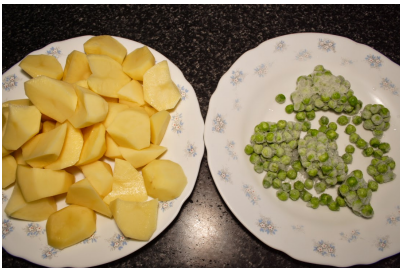


Una vez pochado, añadimos el tomate picado y dejamos que se haga un poco. Llegamos el momento de echar la carne salpimentada, removemos, que se mezclen sabores durante unos minutos y regamos con un buen chorro de brandy o el coñac.



Dejamos que se vapore el alcohol y cerramos la olla. Cocemos durante 20 minutos.

Pasado este tiempo, y cuando se enfríe la olla, la abrimos y pasamos la carne a una olla normal. La volvemos a poner en el fuego, cuando hierva le añadimos las patatas cascadas y los guisantes, remuevo todo bien.



Posiblemente haga falta echar un poco de agua hasta la altura de las patatas, corregir de sal y dejar **cocer a «pluf, pluf»** hasta que veáis que las patatas están cocidas.

Retirar del fuego y dejar reposar un poco antes de servir.

Y ya tenemos nuestro guiso casero!!!!



Categoría

1. Carnes

Fecha de creación
septiembre 27, 2014

Autor
admin

default watermark