

GUISOS

ESTOFADO DE TERNERA

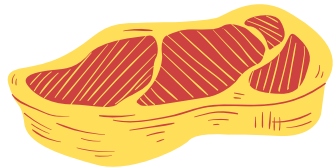
INGREDIENTES:

- **Ternera (carrillera)**
- **Patatas**
- **Cebolla**
- **Ajos**
- **Laurel**
- **Vino Blanco o Tinto**
- **Azafrán**
- **Clavos y Sal**
- **Aceite**

En una sartén o en la olla en que se vaya a guisar, echar aceite y rehogar la cebolla a trocitos, los ajos, el laurel y los clavos, a media cocción, agregar la carne cortada a tacos, y acabar de rehogar.

Añadir el vino y el agua y poner a hervir hasta que la carne esté tierna. A continuación agregar las patatas y rectificar de sal.

Seguir cocinando hasta que las patatas estén en su punto.



Receta de:
Carmen Estañ Gómez