

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

CARNE CON PAPAS

INGREDIENTES:

- 1 Libra de carne de res
- ½ Cucharadita de pimienta
- 1 Cebolla
- 1 Cucharada de sal
- 1 Pimiento verde pequeño
- 1 Taza de vino seco
- 2 Libras de papa
- 1 Taza de alcaparrado (aceitunas y alcaparras)
- ½ Taza de aceite
- 1 Cucharadita de pimentón
- 1 Hoja de laurel
- 3 Dientes de ajo
- 1 Lata de salsa de tomate
- 1 Taza de agua

PREPARACION:

Corte la carne en cuadritos.

Sofríela en el aceite caliente.

Cuando esté ligeramente dorada, añada la sal, pimentón, ajos machacados y el pimiento verde pequeño picado.

Cuando este ligeramente dorada, añada la salsa de tomate, vino seco y agua.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Déjalo al fuego lento hasta que la carne esté medio cocida y entonces agrega las papas cortadas en cuadritos y el alcaparrado.

Déjala cocinar hasta que las papas estén blandas y la carne cocinada.

Si fuera necesario para terminar la cocción añada un poco más de agua y vino seco.