

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

GOULASH

INGREDIENTES:

- ¼ Libra de tocino
- 1 Cucharada de harina
- 1 Cucharada de chile en polvo
- 1 Pimiento verde
- 1 Taza de cerveza
- ½ Taza de crema de leche
- 2 Cebollas medianas
- 2 Libras de carne de ternera (cortada en cubitos)
- 3 Zanahorias medianas
- 4 Cucharadas de aceite
- 4 Cucharadas de ketchup
- Sal al gusto

PROCEDIMIENTO:

Corta las verduras finamente.

Sofríe en aceite el tocino y coloca a un lado.

En el mismo aceite, dora la carne y añade la harina hasta que adquiera color.

Agrega la cerveza y el *ketchup*, luego las verduras y deja cocinar hasta que se ablande bien la carne.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

VARIACIÓN:

Puedes moler las verduras añadiéndoles un poco de caldo de carne o agua fría.

Vuelve a poner en la cazuela y agrega la crema de leche.

Sirva caliente.

Se puede acompañar con papas fritas.