Pot de chemin de fer

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 400 g de viande de veine maigre du bœuf.
- 500 g de pommes de terre.
- 1 carotte.
- 1 oignon.
- 1/2 poireau.
- 1/2 poivron vert.
- 1/2 verre de vin blanc.
- 1 gousse d'ail.
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 feuille de laurier.
- Sel et poivre.

PRÉPARATION

Préparez les légumes : épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux, coupez l'ail en fines tranches, coupez l'oignon en deux et chaque moitié en tranches, coupez le poireau en rondelles et coupez le poivron en fines tranches.

Coupez la viande en morceaux. Faites chauffer l'huile et faites revenir l'ail et l'oignon pendant quelques minutes. Ajoutez la viande, assaisonnez et faites revenir à petit feu pendant une quinzaine de minutes. Ajoutez tous les légumes, sauf les pommes de terre et faites revenir pendant dix minutes. Ajoutez le vin blanc, couvrez d'eau et laissez mijoter environ 30 minutes plus, jusqu'à ce que la viande soit presque cuite. Ajoutez les pommes de terre et faites-les cuire pendant environ quinze minutes.

Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo