Olla ferroviaria

Provincia

Palencia

Ingredientes

(para 4 personas)

- 400 gr de carne de aguja de ternera.
- 500 gr de patatas.
- 1 zanahoria.
- 1 cebolla.
- 1/2 puerro.
- 1/2 pimiento verde.
- 1/2 vaso de vino blanco.
- 1 diente de ajo.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 hoja de laurel.
- Sal y pimienta.

Elaboración

Preparar las verduras: pelar las patatas y cortarlas en trozos, cortar el ajo en láminas finas, cortar la cebolla por la mitad y cada mitad en lonchas, cortar el puerro en rodajas y cortar el pimiento en lonchas finas.

Trocear la carne en cuadrados. Calentar el aceite y rehogar el ajo y la cebolla durante unos minutos. Incorporar la carne, sazonar y rehogar a fuego lento durante unos quince minutos. Añadir todas las verduras menos las patatas y rehogar unos diez minutos más. Añadir el vino blanco y cubrirlo de agua cociendo a fuego lento unos treinta minutos más hasta que la carne esté casi cocida. Añadir las patatas y cocerlas unos quince minutos.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo