



Estofado de ternera

# Estofado de ternera

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php)

## Ingredientes:

1kg. de carne de ternera, 1 cebolla pequeña, 1 cabeza de ajos, 600gr. de patatas, 1 hoja de laurel, pimienta, tomillo, 1/2 litro de aceite, 1dl. de vino blanco, sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Cortar la carne de ternera en tacos.
- 2) Pelar y trocear la cebolla y los ajos.
- 3) Poner la carne de ternera, la cebolla y el ajo en una cazuela de barro. Añadir 1dl. de aceite, el vino, 1dl. de agua y las hierbas aromáticas y salpimentar.
- 4) Dejar cocer a fuego lento durante 1 hora y media.
- 5) Pelar las patatas, cortarlas en cuadraditos y freírlas en abundante aceite.
- 6) Cuando se observe que el estofado ya está en su punto, añadirle las patatas fritas bien escurridas, remover y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasyostres.net/carnes/estofado-de-ternera-20.php>