



<https://www.mepillasquisando.com>



## ESTOFADO DE CARNE PERUANO



### INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Carne de Ternera.
- 3 Patatas grandes
- 1 Cebolla Roja.
- 2 Tomates.
- ½ Vaso de Vino tinto.
- 2 Cucharadas de Tomate concentrado.
- 2 Zanahorias.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Dientes de Ajo.
- 2 Vasos de Agua o Caldo de Carne.
- 2 Ramitas de Cilantro.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- Arroz al gusto.

### ELABORACIÓN:

Cortamos la carne en tacos, salpimentamos y en una olla con un poco de aceite, sellamos la carne hasta que esté un poco dorada. Agregamos las cebollas picadas en cubitos, el ajo finamente picado o machacado, la pasta de tomate y sofreímos unos 3 minutos. Añadimos los tomates picados sin piel ni semillas y sofreímos otros 3 minutos. Agregamos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Añadimos el agua o caldo que lo cubra, el laurel y dejamos cocer una hora a fuego medio o hasta que esté la carne tierna. Movemos de vez en cuando para que no se pegue. Añadimos las zanahorias y las patatas y dejamos cocer media hora más o cuando estén las patatas y zanahorias. Si fuera necesario añadimos más agua o caldo. Si lo deseamos podemos pasar por la batidora la salsa. Para servir añadimos el cilantro muy picadito y acompañamos con arroz cocido aliñado con unos ajos fritos y un poquito de aceite crudo.

<https://www.mepillasquisando.com>