



<https://www.mepillasquisando.com>



ROPA VIEJA



COCINA CASTELLANA

INGREDIENTES:

- 1/2 kg. De Carnes asadas o cocidas (sobrantes).
- 2 Pimientos morrones.
- 1/2 Taza de caldo.
- 3 Tomates maduros.
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- 4 Romitas de Perejil.
- Manteca de cerdo o Aceite.
- Sal y Pimienta molida.

ELABORACIÓN:

Las carnes que vayan a utilizarse se limpian de grasa, si la tuvieran, y se cortan en tiras finas, colocándolas en el fondo de una olla. En una sartén con aceite o manteca, se fríe la cebolla cortada en juliana y, en cuanto comience a dorarse le añadimos el ajo y el perejil, ambos muy picaditos. Al rato, le echamos los tomates pelados y troceados, y se dejan reducir hasta que hayan absorbido el líquido. Añadimos el caldo. Vertemos la salsa en la olla de la carne e incorporamos los pimientos morrones, cortados en tiras, la sal y un poco de pimienta. Tapamos la olla y dejamos cocer la carne a fuego suave durante media hora. Puede servirse tal y como queda, o bien, se coloca en una fuente y se colocan rebanadas de pan fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>