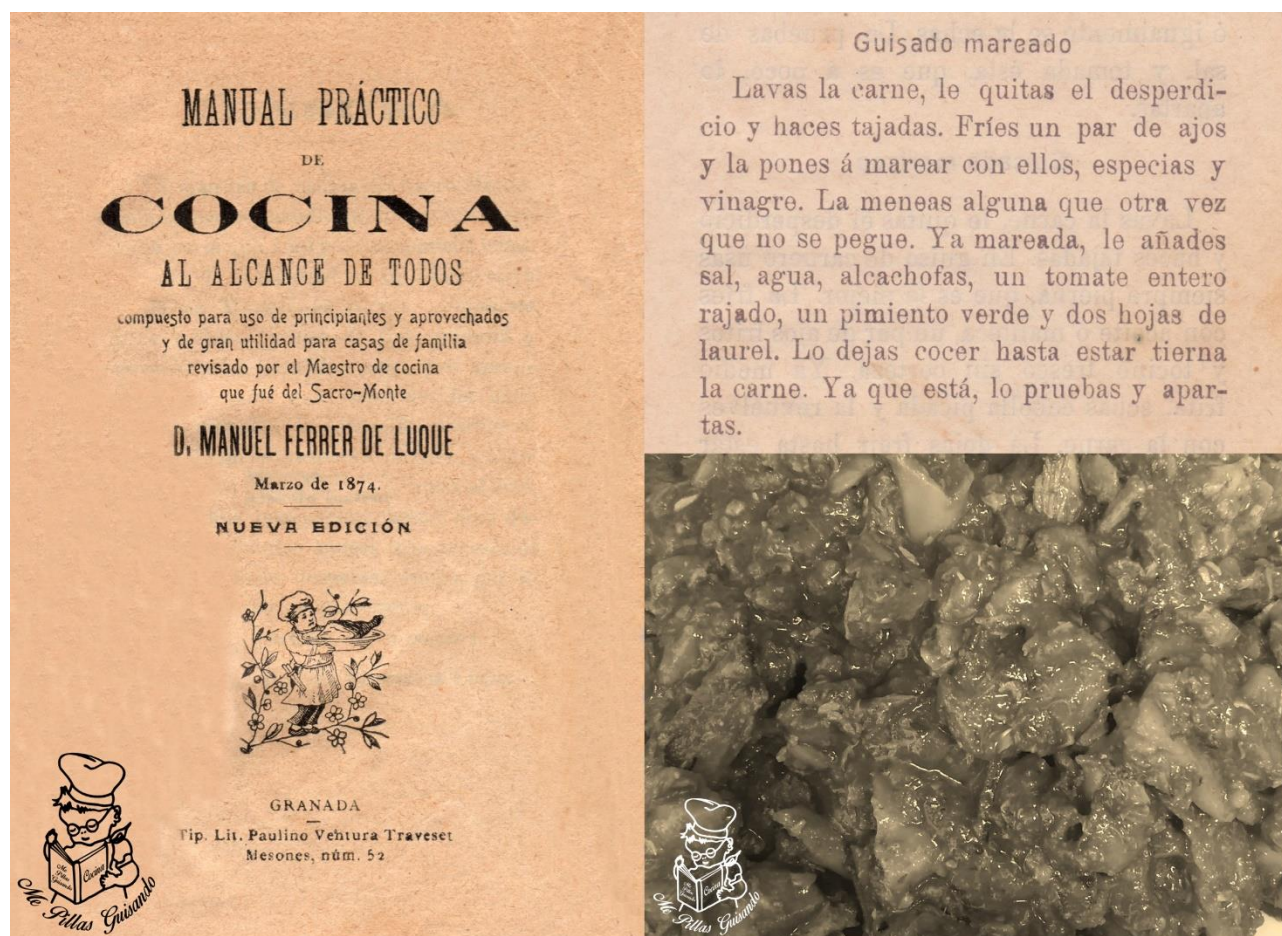




<https://www.mepillasquisando.com>



## 1048 – 53 GUISADO MAREADO 1874



### INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Carne (al gusto).
- 2 Diente de Ajo.
- 1 Cucharada de Especias (al gusto).
- ½ Vaso de Vinagre.
- 4 Alcachofas.
- 1 Tomate maduro.
- 1 Pimiento verde.
- 2 Hojas de Laurel.
- Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Lavas la carne, le quitas el desperdicio y haces tajadas. Frías un par de ajos y la pones a marear con ellos, especias y vinagre. La meneas alguna que otra vez que no se pegue. Ya mareada, le añades sal, agua, alcachofas, un tomate entero rajado, un pimiento verde y dos hojas de laurel. Lo dejas cocer hasta estar tierna la carne. Ya que está, lo pruebas y apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>