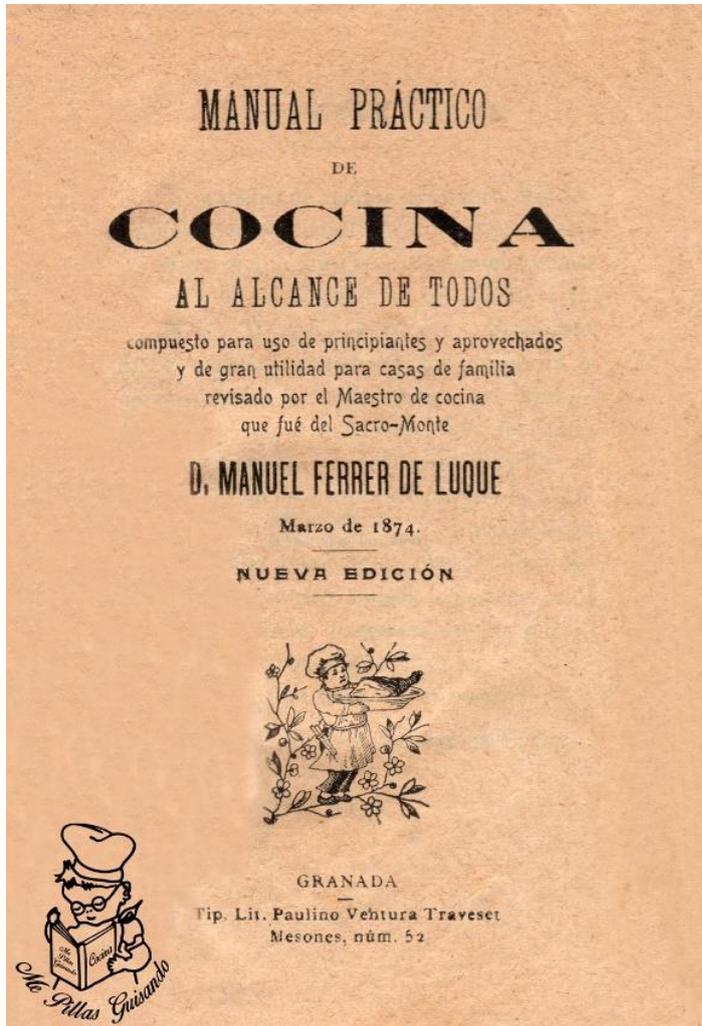




<https://www.mepillasquisando.com>



## 1107 - 63 - ESTOFADO DE CARNE AL NATURAL - 1874



### Estofado de carne al natural

Lavas la carne, la partes y quitas el desperdicio. Fríes aceite. Al principiar á humear echas ruedas de ajos mondados y cebolla menudita. Todo este frito ya que esté, lo incorporas con la carne en una olla. Añades especias, azafrán, hojas de laurel, vino blanco ó vinagre y sal. Lo pones á cocer tapada la boca de la olla con un papel doble de estraza y un puchero de agua encima. Tierna la carne á un tanteo, lo pruebas de sal y lo apartas.

No está demás, si quieres, darle á la carne un hervor antes con agua y sal. Y es guiso que pega también al rancho.

### INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Carne (la que más guste).
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Cebolla.
- 1 Vasito de Vino blanco o Vinagre.
- Azafrán, Laurel y Sal

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavas la carne, la partes y quitas el desperdicio. Fríe aceite. Al principiar a humear echas ruedas de ajos mondados y cebolla menudita. Todo este frito ya que esté, lo incorporas con la carne en una olla. Añades especias, azafrán, hojas de laurel, vino blanco o vinagre y sal. Lo pones a cocer tapada la boca de la olla con un papel doble de estraza y un puchero de agua encima. Tierna la carne a un tanteo, lo pruebas de sal y lo apartas. No está demás, si quieres, darle a la carne un hervor antes con agua y sal. Y es guiso que pega también al rancho.

<https://www.mepillasquisando.com>