



<https://www.mepillasquisando.com>



1158 - ESTOFADO DE CORTIJERO



INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Carne de cabezada.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Tomate rallado.
- 1 Cebolla.
- 1 Manojito de Perejil.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 Pimiento de Cornicabra (seco).
- 4 Patatas medianas.
- Sal, Pimienta, Clavo y Azafrán.

ELABORACIÓN:

Ponemos aceite en una cazuela, freírnos una cabeza de ajos, agregamos la carne y dejamos freír lentamente. Cuando se ha frito la carne, le agregamos el laurel, el tomate, la cebolla y lo rehogamos todo. Le echamos perejil, pimienta y clavo. Le ponemos un vaso de vino y esperamos a que cueza un poco y evapore el alcohol. Añadimos agua, un pimiento colorado seco, trozos gordos de patatas y a fuego lento, se deja que cuezan con azafrán y sal.

<https://www.mepillasquisando.com>