



<https://www.mepillasquisando.com>



1176 - 077 - VACA EN ESTOFADO 1874



INGREDIENTES:

- 2 Kg. En un trozo de carne de Vaca.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Ramita de Canela.
- 3 Clavos de olor.
- 1 Cucharadita de Pimienta en grano.
- 1 Cucharada de Especias al gusto.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 L. de Caldo del Puchero.
- Sal, Aceite de oliva y Azafrán.

ELABORACIÓN:

Lavas la carne, la haces tajadas y echas en una olla. Añades aceite crudo, ajos crudos mondados, canela en rama, madre de clavo, pimienta en grano, vino blanco, sal, clavos y azafrán. Lo pones a cocer todo a lumbre lenta, tapada la boca de la olla con un papel doble de estraza y un puchero encima. Lo dejas cocer hasta estar tierna la carne y casi consumido el jugo. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo especias. Dejas que la tome un poco y lo apartas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera