



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1181 - 078 VACA EN ESTOFADO A LA JARDINERA 1874



### INGREDIENTES:

- 2 Kg. De Carne de Vaca.
- 2 Cebollas.
- Especias al gusto.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Cucharadita de Orégano.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- Aceite y Aguardiente.
- Sal y Perejil.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavada la carne y hecha tajadas, la echas en una olla. Añades dos cebollas limpias enteras, especias, una cabeza dos ajos, dos hojas de laurel, orégano, un vaso de vino blanco, sal, perejil, una jícara de aceite crudo y media de aguardiente. Lo pones a cocer a fuego lento, meneándolo de vez en cuando que no se pegue, con un papel doble de estraza en la boca de la olla y un puchero encima. Ya tierna la carne a un tanteo, lo pruebas de sal y lo apartas.

**NOTA:** Jícara es una taza pequeña, generalmente de loza.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**