



CARNE

a la Olla



TIEMPO
90min



RACIONES
4 personas



DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- Carne de ternera 800 g.
- Aceite 2 cdas
- Cebolla 1 und.
- Ramas de apio 2 und.
- Puerro 2 und.
- Zanahoria 2 und
- Papa 2 und.
- Manteca 1 cda.
- Dientes de ajo 2 und.
- Vino tinto 1/2 litro
- Agua 1/2 litro
- Caldo de Carne 1 sobre
- Extracto de tomate 1 cda.
- Laurel en Hojas 2 und.
- Tomillo 1 cdta.
- Pimienta Negra en grano 1/2 cdta

PREPARACIÓN

Desgrasá bien la carne y en una cacerola con aceite caliente, doralá por todos sus lados (5 minutos por lado aprox.), retirala de la olla y reserva. Picá la cebolla, cortá las ramas de apio, puerros, zanahorias y papas en rodajas de 1 centímetro aprox.

En la cacerola donde doraste la carne, derretí la manteca e incorporá la cebolla picada y los ajos enteros. Cocinalos unos 5 minutos hasta que comiencen a tomar coloración. Pasado ese tiempo, incorporá el resto de las verduras y cocinalas por 5 minutos. Añadí nuevamente la carne en la cacerola junto al vino tinto, el agua y el Caldo de Carne. Finalmente añadí el extracto de tomate, el Laurel en Hojas, Tomillo y Pimienta Negra en Grano.

Tapá la cacerola y cociná todo a fuego moderado por aproximadamente 1 hora. Quitá la tapa y cociná 20 minutos más hasta que la carne quede tierna. Al retirar del fuego, dejá que la carne repose unos minutos para que se asienten sus sabores. Cortá la carne en rodajas y servila en una fuente junto a las verduras como guarnición.