**Guiso Picante**

**Ingredientes:**

* 1 kg de bola de lomo
* 50 gr de panceta ahumada
* Papas
* Ají verde
* Orégano
* 1 diente de ajo
* 1 cebolla
* 1 tallo de apio
* 2 o 3 colas de vino blanco
* 1 lata de tomate
* Sal y pimienta al gusto

**Preparación:**

1. **Pica:** la panceta, la cebolla y el apio.
2. **Sofríe:** en una olla, sofríe las verduras picadas hasta que estén blandas.
3. **Añade:** el ají picado, el orégano, el ajo machacado y la carne cortada en trozos.
4. **Sella:** la carne en la olla para que se dore bien por todos lados.
5. **Vierte:** el vino blanco y deja que se evapore.
6. **Incorpora:** el tomate triturado y caldo caliente suficiente para cubrir la carne.
7. **Cocina:** a fuego medio-bajo, tapada, hasta que la carne esté tierna.
8. **Agrega:** las papas cortadas en cubos y cocina hasta que estén blandas.
9. **Condimenta:** con sal y pimienta al gusto.
10. **Sirve:** caliente.