

Ingredientes

Termera: 1kg

Panceta: 200g

Cebolla: 2

Ajo: 4 dientes

Zanahoria: 4

Apio: 2

Sal

Aceite

Guinness: 400ml

Harina: 3 cda

Pasta de tomate: 2 cda

Caldo: 750ml

Laurel: 2 hojas

Tomillo: 1 cdta

Pimienta

Instrucciones

- Cortar la carne en cubos grandes, salpimentar, sellar en una olla y retirar
- Picar la cebolla y cocinar hasta que esté translúcida
- Añadir la panceta cortada en tiras y cocinar
- Poner el resto de las verduras cortadas en trozos de bocado y cocinar otros 5 min
- Añadir la harina y cocinar 2 min removiendo
- Echar la Guinness y cocinar 3 min removiendo constantemente
- Echar el caldo junto a la pasta de tomate, laurel, tomillo y la carne
- Cocinar todo a fuego suave y tapado durante 2h (hasta que la carne esté tierna)
- Destapar y cocinar otros 30 min, hasta reducir la salsa