

Guiso de fideos con Carne



Ingredientes:

1 kg de cuadril o roast beef
1 ajo
2 cebollas
1 zanahoria
4 tomates perita
200 cc de puré de tomates
1 lata de arvejas
½ pimiento morrón rojo
2 papas
1 taza de calabaza en cubos
Condimentos: hierbas aromáticas a gusto como laurel, albahaca, orégano
Aceite de oliva
Sal y pimienta
1 l de caldo
400 gr de fideos para guiso

Pasos:

- Cortar la carne en cubos de un bocado, dorar con aceite de oliva en una cacerola. Reservar.

- En esa misma olla saltear el ajo junto a la cebolla, la zanahoria y el morrón cortados pequeño. Una vez que estén transparentes sumar los tomates cortados en cuadraditos. Saltear unos minutos.
- Bajar el fuego a mínimo y agregar la papa y la calabaza cortadas en cubos y sumar la carne que estaba reservada. Sumar el puré de tomates y condimentar. Cuando el puré de tomates cambie de color y se ponga un tono más oscuro agregar el caldo.
- Una vez que las papas estén tiernas pero no cocidas del todo agregar los fideos y las arvejas, tapar y cocinar los fideos al dente.
- Servir junto pan caliente y queso rallado. A disfrutar!