



Paso 1



Paso 2



Paso 3

ESTOFADO DE TERNERA Y CACAHUETES

Ingredientes para 4 personas:

- 2 patatas grandes peladas y a dados
- 1 cebolla picada
- 2 ajos picados
- 1 pimiento rojo en tiras
- 450 g. de ternera para guisar (o carne a tu gusto)
- 25 g. de cacahuetes sin sal
- 4 cucharadas de crema de cacahuete
- Media cucharada de pimentón dulce
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 600 m. de caldo de carne
- Aceite, pimienta y sal



PASO 1: Dora en una sartén con aceite la carne unos 3 – 4 min. Añádele el ajo, la cebolla y pocha un par de minutos más.

PASO 2: Añade las patatas, sofríe 5 min. y echa el pimentón, la crema de cacahuete y el caldo. Llévalo a ebullición.

PASO 3: Añade el pimiento rojo, los cacahuetes y la salsa de soja. Salpimenta. Deja cocer a fuego lento 40 min.

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/estofado-de-ternera-con-cacahuetes>