# Guiso de Ternera

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Comerco

**Tiempo:** 1h y 30min
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

## Descripción:

*Un plato rico que sabe bien todo el año, aunque mejor en otoño y en invierno. Porque guisar es algo más que cocinar. ¡Buenísimo!*

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Carne de Ternera Comerco
- 2 Cebollas Comerco
- 1 Tomate Comerco
- 2 Dientes de ajo Comerco
- 4 Patatas Comerco
- 2 Zanahorias Comerco
- 1 cucharada de Harina Comerco
- 1 vaso de Vino tinto Comerco
- 2 vasos de Caldo de carne Comerco
- Aceite de oliva Comerco
- Sal Comerco
- Pimienta Comerco

## Preparación:

### Paso 1

*Troceamos la carne en trozos. Lo pasamos por harina y los doramos con aceite de oliva en la sartén. Retiramos la carne y la reservamos aparte.*

### Paso 2

*Picamos las zanahorias y las pochamos en una sartén. Hacemos lo propio con las cebollas y los ajos un par de minutos después. Incorporamos después los tomates pelados y cortados y lo dejamos unos 8-10 minutos a fuego medio .*

### Paso 3

*Añadimos todo el sofrito y la carne a una olla grande. Le echamos el vaso de vino y dejamos un momento para que se evapore el alcohol. Después añadimos la sal y la pimienta y le echamos el caldo de carne. Tapamos la olla y lo dejamos unos 30 minutos.*

## Paso 4

*Abre la olla. Pelamos y cortamos las patatas y las freímos para después añadirlas a la olla. Dejamos que se impregne con el sabor.*

## Paso 5

*Sirve la carne un par de horas después.*