Guisado de Carne de Ternera con Patatas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rebeca Ribeiro

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1Kg de Carne de Ternera o pollo
- 3 Cebolla
- 4 Tomate
- al gusto de Sal
- 4 Ajo
- al gusto de Perejil
- Vaso de Vino Tinto
- 1 pastilla de Avecrem
- 1 vasito de Agua o caldo de verduras
- 500gr de Patatas
- 2 Zanahoria
- 250 gr de Guisantes

Preparación:

Paso 1

Se fríe el pollo o la ternera en pedacitos y también se parte y se pone cebolla. Cuando esté dorada, se echa tomate, sal, ajo y perejil y las verduras, si se quiere. Se añade el pollo. Se añade un vaso de vino tinto, avecrem, un vasito de agua o caldo de pollo. Si es carne de ternera, tiene que hervir un rato y hay que añadir más agua. Se acompaña con patatas cortadas a tacos. Se echan encima del guisado, se remueve y ya está.