

Waly



1 kilo carne



1 puchero



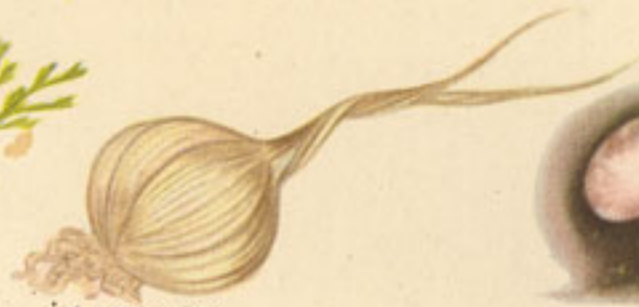
100 gramos aceite



1 cebolla



2 zanahorias



1 cabeza ajo



100 gramos champiñón



1 vaso vino



2 vasos agua



sal



6 patatitas



pimienta



4 horas

Carne Estofada

RACION PARA 4 PERSONAS

Prohibida la reproducción

Instrucciones al dorso



CARNE ESTOFADA

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- CARNE.**— Se escoge un kilo de carne de morcillo y se corta en trozos regulares (del tamaño de una cabeza de ajo aproximadamente.)
- PUCHERO - ACEITE.**— Estos trozos se echan en crudo al puchero, añadiendo al mismo 100 gramos de aceite.
- VERDURAS - VINO.**— Juntamente con la carne se echa al puchero una cebolla finamente picada, dos zanahorias partidas en rodajas gordas, una cabeza de ajo ENTERA, un vaso grande de vino tinto y dos vasos de agua. Todo ello se pone a hervir.
- RELOJ.**— Se tendrá en su hervor, durante cuatro horas bien tapado, procurando remover su contenido sin destapar el puchero, bastando para ello agarrarlo por sus asas, dándole un suave movimiento giratorio.
- CHAMPIÑÓN.**— A las tres horas de estar hirviendo se le echan 100 gramos de champiñón. Previamente se les cortará el tallo por la mitad, con objeto de quitarles la arena que llevan consigo, y se lavarán en varias aguas, echándolos enteros. (Caso de no disponer de champiñón fresco se puede utilizar en conserva.)
- PATATAS.**— Al mismo tiempo que los champiñones echaremos seis patatitas peladas y enteras.
- SAL y PIMIENTA.**— Se sazonará a voluntad media hora antes de su total cocimiento.
- PRESENTACION.**— Se servirá caliente en una fuente.

