

Estofado de ternera

800 g – 1 kg de carne de ternera para estofar (morcillo, aguja o falda), cortada en dados medianos.

2 cebollas dulces (cortadas en cuartos o trozos grandes).

3 zanahorias (peladas y cortadas en rodajas gruesas).

2-3 ramitas de apio (en rodajas).

2 patatas medianas (peladas y cortadas en dados grandes).

150 g de champiñones (enteros o cortados por la mitad).

2 dientes de ajo picados.

500 ml de caldo de pollo o agua.

Un vaso de vino tinto (opcional).

1 cucharada de harina.

AOVE, sal y pimienta.

1 ramita de tomillo o perejil.

1- Salpimentamos la ternera y la doramos a fuego fuerte en una cazuela con aceite. Retiramos y reservamos.

2- En la misma cazuela, sofreímos la cebolla, las zanahorias, el apio, el ajo y los champiñones.

3- Espolvoreamos harina para espesar, vertemos el vino tinto y dejamos que se evapore el alcohol.

4- Devolvemos la carne a la cazuela, añadimos las patatas, el tomillo y el caldo caliente. Tapamos y cocinamos a fuego lento de 1 hora y media a 2 horas hasta que todo esté tierno.

5- Decoramos con perejil fresco y servimos caliente.