

Bistec con Papas y Cebolla

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Bistec con hueso: 1 Kilo

Ajo: 4 Dientes

Papas cortadas en cubos: 4 Unidades

Vinagre: 50 cc

Cebolla: 1 unidad

Orégano: 1 cda

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Cortar la carne con *hueso* en trozos de 100 gramos y cocinar con el aceite de oliva en un sartén grande por espacio de 5 minutos por ambos lados.
- Machacar en un mortero los dientes de *ajo* con sal y *orégano* hasta convertir en una pasta e incorporar al sartén.
- Tapar y cocinar por espacio de 5 minutos , agregar las papas en cubos y dejar cocinar 5 minutos.
- Añadir la **cebolla** en aros, caldo, tapar y dejar cocinar hasta tener las cebollas y las papas cocidas.
- Servir en fuente amplia.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bistec-con-vianda>