

# Carne a la Cacerola con Puré de Papa y Coliflor

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Caldo de carne:** 2 Tazas

**Extracto De Tomate:** 2 cdas

**Pimienta:** c/n

**Tomate:** 2 Unidades

**Vino:** 2 Tazas

**Bouquet Garni:** 1 Unidad

**Paleta:** 1 y 1/2 Kilo

**Sal:** c/n

**Cebolla:** 4 Unidades

**Harina:** 1/3 Taza

## Guarnición

**Papas:** 3 Unidades

**Crema de leche:** 1/2 Taza

**Pimientac:** c/n

**Queso rallado:** c/n

**Colifor:** 1 Unidad

**Nuez Moscada:** c/n

**Leche:** 1/2 Taza

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- En una bolsa de arranque colocar *harina*, sal, pimienta, la carne cortada en cubos grandes, mezclar bien y reservar.
- En una olla con aceite *saltear* hasta que estén blandas, en ese punto agregar los trozos de carne enharinados previamente, mezclar y dejar cocinar por 5 minutos.
- Incorporar a la olla con la carne vino tinto, extracto de *tomate* en cubos sin piel ni semillas, bouquet garni, tapar y dejar cocinar a fuego moderado por 60 minutos.

## Puré

- Cocinar por 3 minutos las flores de **coliflor** en agua hirviendo, reservar.
- Cocinar papas con piel en cubos grandes hasta que estén blandas.

- Llevar las papas a un bol, pisarlas con pisapuré, agregar leche, *crema*, queso rallado, nuez moscada, sal y pimienta.
- Incorporar al bol del puré las flores de *coliflor* cocidas y pisar todo.

## Armado

- Servir en una fuente la carne con su salsa y en un bol el puré de *coliflor* y papas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/carne-a-la-cacerola-con-pure-de-papa-y-coliflor>