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