Carne a la cacerola y papas aplastadas; frutillas con granita de kiwi



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para la carne a la cacerola

Cebollas: 2 Unidades
Peceto: 1 Unidad
Agua: 1 Taza

Para la granita de kiwi

Jengibre raiz: 1/4 Unidad
Almibar: 200 cc
Vodka: 20 cc
Kiwis: 500 g
Menta: Hojas

Para la salsa criolla

Morrones asados: 3 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Perejil picado: 1 cda.
Zucchini: 1 Unidad
Vinagre de vino: 2 cdas.

Para las frutillas con granita de kiwi

Mandarinas: 2 Unidades
Frutillas: 500 grs.

Para las papas aplastadas

Papas Hervidas Con Piel: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Rama

Preparación de la Receta

Para la carne a la cacerola

- Sudar en una **cacerola** con aceite de oliva las cebollas cortadas en *brunoise*.
- Agregar el *peceto* y *dorar* por todos sus lados.
- Salpimentar, añadir el agua, tapar y dejar cocinar a fuego mínimo por 1 hora y media.

Para las papas aplastadas

- Aplastar las papas.
- Cocinar de ambos lados en una sartén con aceite de oliva, el *ajo* picado y el *romero*.

Para la salsa criolla

- Cortar los morrones en cubos, mezclar con la *cebolla* picada, el *perejil*, el *vinagre*, el aceite de oliva y la cáscara del *zucchini* cortada en cubos.

Para las frutillas con granita de kiwi

- Cortar las frutillas en ¼ , marinarlas con *jugo* y ralladura de mandarinas.

Para la granita de kiwi

- Procesar todos los ingredientes
- Disponer en un recipiente plano y bajo
- Llevar al freezer y raspar cada media hora hasta que estén listas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-a-la-cacerola-y-papas-aplastadas-frutillas-con-granita-de-kiwi