Carne Estofada con Papas Verdes



Ingredientes

Hojas de Laurel: 2 Unidades
Canela: 1/2 cdita
Harina: 3 cdas
Pimentón: 1 cdita
Roast beef cortado en cubos grandes: 2 kg
Tomates pelados triturados: 1/2 kg
Aceite Neutro: c/n
Cebolla picada: 400 grs
Vino Blanco: 1 Taza
Puerro picado: 100 grs
Sal y Pimienta: c/n

Papas verdes

Ají molido: 1/2 cda
Caldo de verduras: c/n
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Papa cortada en cubo: 1 kg
Aceite De Oliva: c/n
Espinacas cocidas y procesadas: 1 Taza
Orégano: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n
Vinagre: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Pasar los cubos de carne por *harina*.
- *Condimentar* con sal, pimienta y sellar en sartén caliente con aceite por todos sus lados.
- Retirar de la sartén y reservar.
- En la misma sartén con aceite rehogar *cebolla* y *puerro*.
- *Condimentar* con sal, pimienta y agregar la carne sellada.
- Añadir vino blanco y dejar evaporar el alcohol.
- Agregar *laurel*, *tomate* triturado, *pimentón* y canela.
- Tapar y dejar cocinar a fuego suave por 2 horas

Papas

- Colocar los cubos de papas en una asadera.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *jugo* de *limón*, *vinagre*, aceite de oliva, *orégano*, *ají* molido y cubrir con caldo hasta la mitad.
- Llevar a horno a 180 °C por 60 minutos.
- Retirar del horno y agregar espinacas procesadas.
- Mezclar bien con las papas .

Armado

- Servir el estofado con sus jugos y acompañar con las papas verdes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-estofada-con-papas-verdes