Cuadrados de carne con papas y pimientos



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Pimientos: 150 g
Papa: 1 Unidad
Romero: 1 Rama
Sal:
Aceite de oliva virgen:
Ajo: 1 Diente
Pimienta:
Ternera en dados (pequeños): 350 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos las papas en rodajas muy finas.
- Luego, en una sartén con abundante aceite freímos las papas con el diente de *ajo* entero y sin *pelar* y una ramita de *romero*.
- Retiramos las papas y las colocamos sobre un papel absorbente para quitar el exceso de aceite
- Reservamos.
- A continuación, salteamos los dados de carne salpimentados con los pimientos en la sartén donde habíamos freído las papas.

Para el emplatado

servimos un colch&oacute

- N de papas y colocamos encima el salteado de carne con pimientos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-de-carne-con-papas-y-pimientos