

# 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>