

Estofado estilo irlandés

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Hoja de laurel: 1 Unidad

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Apio: 1 Rama

Tomate triturado: 4 cdas.

Sal: A gusto

Carne de ternera cortada en tacos: 500 g

Papas: 200 g

Salsa de carne: 1 cda

Zanahoria: 1 Unidad

Cerveza: 1/2 L

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Rehogamos las verduras cortadas de manera rústica y el *laurel*, en una olla con un chorro de aceite de oliva
- Salpimentamos y cocinamos durante unos minutos
- Mientras tanto, pelamos, cortamos y cocinamos las papas
- Luego, salpimentamos la carne y la añadimos a la olla
- Incorporamos el *tomate* triturado y la salsa de carne
- Dejamos reducir
- Seguidamente, añadimos la cerveza
- Tapamos y dejamos cocinar a fuego lento durante 3 horas.
- Aplastamos las papas en un bowl y la condimentamos con sal y aceite de oliva virgen.
- Una vez que pasaron las tres horas, emplatamos el estofado en un plato hondo con las papas.
- Servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/estofado-estilo-irlandes>