

Carne Molida Guisada

Ingredientes:

250 gr. de carne molida
1 cebolla mediana
¼ de pimentón rojo
¼ de pimentón verde
1 diente de ajo
1 lata de guisantes
1 lata de maíz
Aceitunas verdes
Pasitas
1 cucharadita de pasta de tomate
1 taza de consomé de carne
2 cucharadas de aceite
Sal y pimienta al gusto



Preparación:

Paso 1: Lo primero que se hace es picar las verduras y organizar los ingredientes, así no corremos el riesgo de quemar la carne.

Paso 2: En una sartén grande colocar el aceite y llevarla al fuego, cuando este caliente colocar la carne. Mezclar y dejar que se cocine ligeramente.

Paso 3: Ahora agregar los vegetales picados, cebolla, pimentones el ajo y la pasta de tomate, sal y pimienta y el consomé de carne. Y dejar cocinar por unos 10 min.

Note: Si en tu casa no les agrada los vegetales cortados puedes utilizar le pica-todo agregando la cebolla, pimentones, ajo, pasta de tomate y la mitad del consomé de carne y que se vuelva un puré.

Paso 4: Cuando la carne este totalmente cocida y el líquido se haya consumido hasta la mitad, añadir las pasas y las aceitunas. Dejar cocinar por unos 5 min y luego apagar el fuego.

Paso 5: Una vez que apagues el fuego añadir el guisante y el maíz, encaso de que le hechos huevo cocido también agregarlos ahora. Tapa y dejar reposar unos 5 min mas para que se caliente lo último que adicionaste.

Ya la carne guisada esta lista tanto si la vas a comer así o como relleno de otra receta.

Programando la Vida