

PATATAS CON CARNE

INGREDIENTES:

70 g (3/4 de cubilete} de aceite

50 g de pimiento verde

100 g de pimiento rojo.

150 g de cebolla

2 dientes de ajo

300 g de ternera, en trozos pequeños

400 g (4 cubiletos} de agua

700 g patatas peladas y troceadas

2 pimientos choriceros enteros, sin rabitos ni semillas, o 1 cucharada de pimentón

2 pastillas de caldo de carne

1 hoja de laurel

1 cucharadita de cominos

1/2 cucharadita de nuez moscada,

Pimienta . Hojas de perejil, picado.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el aceite, el pimiento verde, el pimiento rojo, la cebolla y los dos dientes de ajo y programe durante 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas, añada la carne y rehogue 5 minutos, 100°, velocidad 1. Agregue todos los ingredientes restantes y programe 20 a 25 minutos, temperatura 100°, velocidad 1 (dependerá de la calidad de la patata y de su tamaño). Compruebe que la carne esta tierna.

De no ser así, programe unos minutos mas. Antes de servir, espolvoree con las hojas de perejil finamente picadas.

NOTA: Si lo desea, en vez de utilizar carne de ternera, puede usar costillas de cerdo cortadas en trozos pequeños. Si ve que la carne puede ser un poco dura, no eche las patatas al principio, deje cocer la carne y cuando este casi tierna, agregue las patatas.