

una pizza de Luna



10  
MINUTOS



30  
MINUTOS



DE 6 A 8  
PANQUEQUES

## Ingredientes:

- 500 gr. de carne de res, en pedacitos, ver notas
- ½ taza de caldo de res, caliente
- 2 zanahorias, cortada en rebanadas
- 2-3 papas medianas o 5-6 papas pequeñas, cortada en pedacitos
- 1 cebolla amarilla, cortada en pedacitos
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 2 cucharaditas de pimentón en polvo
- Sal y pimienta negra al gusto
- 1 ½ taza de consomé de res o agua

## CARNE GUISADA CON VEGETALES

### Instrucciones:

1. En una sartén mediana, agregar aceite y calentarlo a temperatura medio alta, luego agregar la carne cortada, dejar cocinar por un lado, por unos 2 a 3 minutos y luego darle vuelta y dejarla cocinar.
2. Añadir el de agua hirviendo, tapan y dejar que la mayoría del agua se evapore, y la carne ya esté más suave.
3. Incorporar la cebolla y el ajo y sofreír un par de minutos, agregar las zanahorias y continuar sofrriendo durante otro par de minutos, agregar la pasta de tomate y los condimentos, mezclar bien y cocinar unos segundos.
4. Añadir las zanahorias y las papas y mezclar, verter el consomé de res caliente, tapan y cocinar a fuego medio hasta que las verduras estén tiernas. Retirar la olla del fuego y servirla con tu acompañante favorito, que lo disfrutes.

### Instrucciones:

\* La carne de res que yo utilice fue falda de res, que es una parte suave, por eso no me tardo tanto en que se suavizará la carne; si tu utilizas una parte de la res que su carne es más dura, te puede tomar más tiempo su cocción.