

Receta Santo Voto

Ingredientes

- Ternera tierna troceada
- Patatas
- Cebolla
- Ajos
- Tomate
- Cominos
- Pimienta
- Laurel
- Pimentón o pimiento rojo seco
- Aceite de oliva virgen extra
- Vino blanco

Elaboración

- Hacer un sofrito con la cebolla, los ajos, el tomate, el comino, la pimienta y el laurel y reservar.
- Echar un poco de aceite en una olla y sellar la carne troceada.
- Añadir el sofrito, el pimentón* y el vino blanco y rehogar hasta que se evapore el alcohol.
- Cubrir con agua y dejar cocer hasta que la ternera esté tierna.
- Añadir las patatas chascadas, es decir, cortar las patatas rompiendo el final de cada trozo, en lugar de seguir cortando con el cuchillo. Así la patata libera mejor el almidón y espesa el caldo.
- Cuando las patatas estén cocidas, se sacan unos trozos, se aplastan haciendo un pequeño puré y se añaden de nuevo al guiso.

* El pimentón se puede sustituir por pimiento rojo seco. Se fríe el pimiento rojo seco y un ajo. A continuación se machaca muy bien en el mortero, se le echa un poquito de vino, se remueve y se añade después del sofrito.