

CARNE CON PATATAS

Ingredientes para 2 personas: 3 ajos, 1/2 cebolla, 1/2 pimiento rojo, 1/2 pimiento verde, 1 puerro mediano, 3 patatas medianas o 2 grandes, 400 gramos de carne (déjate asesorar por el carnicero, siempre te ofrecerá lo mejor), aceite (yo lo echo a ojo, tres cucharas soperas, más o menos), sal y pimienta al gusto, tomillo y una hoja de laurel, 2 vasitos de cerveza (uno para el sofrito y otro para ti), 2 vasos de agua grandes.

Lo primero que tenemos que hacer al entrar en la cocina, es...lavarnos las manos. Ya estais listos. Saca la cerveza, te pones un vasito y le das un trago. ¡Tranquilo!, no es una receta complicada. Prepárate todos los ingredientes, si falta alguno, tampoco te agobies. Lo importante son la carne y las patatas. Picamos dos ajos, la media cebolla, los pimientos y el puerro y lo reservamos en un plato. Le puedes echar un poco de sal, para que luego no se te olvide. Vamos a sazonar la carne, ponla en un plato y le echas sal, pimienta y el tomillo y la reservas al lado de las verduras. En una olla echa el aceite de oliva y lo pones a calentar. Echamos ese ajo que no hemos troceado, cuando haya tomado color oro, el aceite ya está bien caliente. Vamos a sellar la carne, prepárate un tenedor o unas pinzas para darla la vuelta. Va a ser rápido, la sellamos por un lado y luego por el otro, un minuto y medio por cada lado. Limpia el plato o el recipiente y lo secas con papel de cocina. Mientras cocinamos podemos limpiar a la vez (mensaje para mis amigos). Saca la carne y la reservas. Echa los ajos y la cebolla, déjalo pochar unos cinco minutos, remueve para que no se te agarre. Añade el puerro y sigue removiendo con el fuego a temperatura media, no tenemos prisa, disfruta del momento, dale un trago a la cerveza. Bueno, tampoco me distraigas. Echa los pimientos, remueve. El ajo y la cebolla te están regalando su aroma, a mi me recuerda mucho a mi Madre, esas sensaciones...Venga, dejamos la nostalgia. ¿Has echado sal antes?, si no, pues venga, añade sal, remueve y echa el vaso de cerveza. Sube un poco el fuego. Si has llegado hasta aquí te puedes poner otra cervecita. Ya está otra vez nuestra olla en ebullición, la puedes bajar otra vez a fuego medio, remueve. Se va quemando el alcohol de la cerveza, se está formando nuestra salsa, lo podrás notar, ha cambiado de color y textura. Añade la carne y le das un par de vueltas con la ayuda de una cuchara. ¡Ten cuidado no te quemes! Añade el agua, tiene que cubrir la carne. Sube el fuego. Vamos a brindar, ¡lo estás haciendo muy bien!.....



AYUNTAMIENTO
Villa de Quijorna

*Concejalía de
Cultura*

Pon otra vez el fuego medio. Ahora vamos a pelar las patatas, ya peladas, las troceamos. Es bueno meter el cuchillo y romper, así la patata suelta el almidón y nuestro guiso está más rico. Cuando las tengas, déjalas reservadas, las echaremos cuando pasen unos 50 minutos. Mientras tanto limpia: primero tus manos, luego los utensilios; platos, tenedores, que ya no necesitas. Remueve de vez en cuando. Ahora vamos a necesitar un cuchillo y un tenedor. Pasados 40 minutos, sacamos la carne y la troceamos, los trozos que no sean muy pequeños. Siempre con cuidado porque está caliente, la volvemos a echar a la olla y lo dejamos otros 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Es el momento de echar las patatas. Si baja la temperatura, la subimos un poco. Luego, siempre mejor a fuego medio, así se hace la comida con cariño. Lo dejamos unos 40 minutos más. No hace falta que te diga ya, que tenemos que ir limpiando lo que ya no nos haga falta. Remover de vez en cuando. A los 20 minutos probar si está bien de sal. Si hace falta, añade a tu gusto. Ya casi está... cuando pasen los otros 20 minutos, pincha una patata para ver si están cocidas, normalmente sí. A veces, es necesario dejarlo un poco más, en la cocina no hay nada matemático y tenemos que improvisar sobre la marcha. Se aprende cocinando y equivocándose. Bueno, ya está nuestro guiso listo para disfrutar.



AYUNTAMIENTO
Villa de Quijorna

*Concejalía de
Cultura*









Todo

Use os pincéis

VA SAIR

BIEV OR