

PLATO DE FONDO

ESTOFADO DE PUNTA PALETA



Ingredientes

- 1 kg de posta paleta, cortada en cubos
- 2 cucharadas de harina
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- 2 cebollines con la parte verde
- 2 zanahorias
- ½ pimentón
- 200 g de champiñones
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 taza de tomates en cubos en conserva
- 1½ taza de agua, o la cantidad necesaria para cubrir los ingredientes por 2 dedos
- 1 cucharadita de mostaza tipo Dijon
- 1 cucharadita de maicena, opcional
- Un chorrito de agua fría, para disolver la maicena

Preparación

- Corta la posta paleta en cubos y espolvorea con la harina. Mezcla para cubrir todos los trozos.
- Calienta aceite de oliva en una olla y, cuando esté muy caliente, sella la carne por todos sus lados. Hazlo por tandas para conseguir un buen dorado. Retira y reserva.



- En la misma olla agrega un poco más de aceite de oliva. Incorpora los cebollines, zanahorias, pimentón y champiñones.
- Agrega la sal, ají de color, ajo en polvo, cebolla en polvo, orégano y pimienta limón. Mezcla para integrar los sabores.
- Devuelve la carne a la olla y agrega los tomates en cubos, el agua y la mostaza Dijon. Mezcla.
- Tapa la olla y cocina durante 35 a 40 minutos, hasta que las verduras estén tiernas y el caldo se haya espesado.
- Si el caldo queda demasiado líquido, disuelve una cucharadita de maicena en un chorrito de agua fría y agrégala a la olla. Mezcla durante un par de minutos.

