PLATO DE FONDO

CARNE A LA OLLA CON CERVEZA

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- Carne para la olla, cantidad necesaria
- Harina, cantidad necesaria
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- 4 lonjas de tocino en cubitos
- 1 cebolla en cubitos
- 1/2 pimentón en cubitos
- Pimienta limón, sal, pimienta, paprika, orégano y otros aliños a gusto
- 1 botella de cerveza
- 1 cucharada de concentrado o pasta de tomate
- 1 taza de agua, más extra si hace falta

Preparación

- Cortar la carne y pasarla ligeramente por harina para secar la superficie.

- Dorar la carne en una olla con aceite de oliva, por tandas si es necesario. Retirar.

- En la misma olla, dorar el tocino. Agregar cebolla, pimentón y aliños; cocinar hasta que la cebolla esté transparente.

- Devolver la carne a la olla y agregar la cerveza. Cocinar 2 minutos para evaporar el alcohol.



- Añadir la pasta de tomate y una taza de agua. Tapar y cocinar a fuego bajo durante 1 hora y media.

- Revisar de vez en cuando y agregar agua si se evapora demasiado. El caldo debe quedar con cuerpo.

