



Carne con almendras

Ingredientes

- 1 Kg. carne añejo para guisar
- 1 ajo
- 2 cebollas
- 2 patatas
- pimiento rojo y verde
- 3 rebanadas de pan frito
- 100 gr. almendras picadas
- 1 vaso de vino tinto.

Preparación

Poner un poco de aceite en una cazuela y añadir la cebolla picada fina, añadir la carne y freír un poco a fuego fuerte para sellar y que no pierda el jugo .

Añadir el vaso de vino, agua hasta que cubra y un puñado de perejil y cocer durante 45' .

Mientras machacar en un mortero el ajo, las rebanadas de pan frito y las almendras .

Añadir a la carne una vez pasado el tiempo de cocción .

Cortar las patatas en cuadraditos y freír .

Añadir las patatas fritas a la cazuela y cocer durante 10' .

Se sirve en una fuente poniendo por encima rodajas de pimiento previamente fritas .

.