



Patatas con carne

Ingredientes

- 1/2 Kg. carne añejo
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 2 pimientos verdes
- 2 dientes de ajo
- 1 lata pequeña de guisantes
- 4 patatas grandes
- 4 cucharadas de aceite
- sal
- pimienta
- 1 hoja de laurel.

Preparación

Añadir el aceite a la olla y poner al fuego, cuando empiece a humear añadir la cebolla picada muy fina, los pimientos picados y el ajo también picado, remover y dejar freír hasta que coja un poco de color .

Añadir la carne cortada en trozos como de 2x2 cm y dar unas vueltas a fuego vivo hasta que esté hecha por fuera .

Añadir las zanahorias partidas en rodajas, las patatas troceadas y los guisantes .

Cubrir con agua .

Añadir sal, una hoja de laurel y pimienta .

Cerrar la olla y cuando alcance la presión dejar cocer en la olla durante 25 minutos .

El tiempo dependerá del tipo de olla .

Consultar tiempo de cocción para el tipo de olla utilizado .

.