



Estofado de carne con cerveza y verduras

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]Me encanta preparar estofados, y el estofado de carne con cerveza y verduras es uno de mis platos favoritos. Estofar, en cocina, es una técnica de cocción que consiste en sellar los ingredientes a fuego alto y después dejarlos cocer a fuego lento en un líquido (vino, cerveza, caldo...) y con una tapa. Me encanta esta técnica, ya que se pueden agregar muchas verduras y dejar cocer. Son platos muy fáciles de preparar, sólo es necesario tener tiempo para que se desarrollen los sabores.[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2721? img_size=»full» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta del estofado de carne con cerveza y verduras

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]6 pers[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 15 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 1h30[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1583955881963{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 900g de carne para estofado (carrillera, paleta)
- 50 cl de cerveza rubia
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 5 zanahorias medianas
- 2 ramas de apio
- 2 hojas de laurel

- 1 cubo de caldo de carne
- 4 cucharas sopera de perejil machacado
- 3 cucharas soperas de aceite de oliva
- sal, pimienta

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Primero, cortar todos los alimentos, empezando por la carne en cubos de 2 cm. Picar el apio en rodajas finas y las zanahorias en rodajas un poco más grandes (0,5 – 1 cm). Trocear la cebolla y machacar el ajo.
2. Agregar el aceite de oliva en una olla a fuego medio-alto. Sellar la carne en todos sus lados. Tiene que estar dorada. Se tiene que sellar rápido el exterior; no es necesario que se cocine ahora.
3. Apartar la carne en un recipiente y poner a dorar las zanahorias y el apio. Después de unos minutos, añadir la cebolla, el ajo y la carne. Bajar a fuego lento.
4. Después, agregar el caldo, 30 cl de agua, la cerveza, el laurel y el perejil. Salpimentar y dejar cocinar a fuego lento con una tapa durante 1h30. Verificar de forma regular que la salsa no se evapora totalmente. Tiene que ser untuosa.
5. Servir con puré de papas o papas asadas.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para el estofado de carne con cerveza

- Si al final de la cocción la salsa queda muy líquida, puedes verter en un cuenco unas 6 cucharas generosas de salsa con 1 cuchara de Maïzena. Mezcla bien para evitar la formación de grumos. Tiene que ser líquido un poco pastoso. Añadir a la salsa y dejar cocinar unos minutos.
- El apio en esta receta permite disminuir la cantidad de sal, ya que es una verdura que tiene naturalmente un sabor salado.
- Si la salsa se evapora mucho durante la cocción, puedes agregarle agua.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1583959401444-

12dfe12a-555e-7? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][[/vc_column]][[/vc_row]

CATEGORY

1. Principal
2. Rincón salado

POST TAG

1. clásico
2. sin lactosa

Categoría

1. Principal
2. Rincón salado

Etiquetas

1. clásico
2. sin lactosa

Fecha de creación

11/03/2020

Autor

admin

default watermark