

# Bifes a la criolla



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 5

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bifes-a-la-criolla>

## Preparación

- Quitar la grasa y los nervios a la carne - Pelar y cortar las papas en rodajas de ½ cm de espesor más o menos - Pelar y cortar en rebanadas las cebollas de un espesor algo menor que las papas. - Cortar los tomates también en rodajas y los ajíes en tiras. - Colocar en una olla o en una sartén profunda que tenga tapa, la manteca y el aceite. - Luego ir acomodando en capas los ingredientes en el siguiente orden, bifes, cebollas, papas, ají morrón, bifes... y continuar hasta que se terminen, ir salando y condimentando por capas. - Agregar el cucharón de caldo - Poner la olla o sartén al fuego moderado y calentar unos 10 minutos - Bajar el fuego, tapar la olla y retirar cuando la carne y las papas estén bien cocidos, de 30 a 40 minutos más o menos.



## Ingredientes

- 1/2 kgrs. bifes de ternera (lomo, bola de lomo, cuadril, etc.)
- 1/2 kgrs. Papa
- 2 Cebollas
- 1 Pimiento rojo
- 3 Tomates
- 2 cucharada/s Manteca
- 2 cucharada/s Aceite de Maíz
- 1 taza de Caldo de Carne
- Sal, pimienta, ají molido, tomillo, perejil picado a gusto

## Categorías

Un día normal, Argentina, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Familia