

Carbonada Argentina



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/carbonada-argentina>

Preparación

En una olla grande, freir la cebolla, el pimiento verde y el ajo en el aceite de oliva hasta que estén doradas y suaves. Agregue la carne y cocine a fuego medio-alto, hasta que se doren por completo. Agregue los tomates cocidos, el caldo de carne, papas, azúcar, calabaza y albaricoques, y reduzca el fuego a fuego lento. Tape y cocine durante una hora. Sazonar y condimentar con sal y pimienta a gusto. Añadir más caldo de carne de res al estofado si parece demasiado espesa. Cocine por cerca de media hora más, hasta que la carne esté tierna. Añada el maíz congelado, y cocine a fuego lento durante 5 a 10 minutos más. Rinde de 6 a 8 porciones.

Ingredientes

- ✓ 1 unidad/es Cebolla grande picada
- ✓ 1 diente de Ajo picado
- ✓ 1 Pimiento verde picado
- ✓ 1/3 taza de Aceite de oliva
- ✓ 1 lata/s Tomates guisados
- ✓ 2 tazas de Caldo de Carne
- ✓ 3 unidad/es Batata peladas y cortadas en cubos
- ✓ 2 Papas peladas y cortadas en cubos
- ✓ 2 cucharada/s Azúcar
- ✓ 1 unidad/es Calabaza pelada y picada
- ✓ 1 taza de Albaricoques secos y picados
- ✓ 1 taza de Maíz congelado
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco de Pimienta blanca

Categorías

Un día normal, Día Especial, Argentina, Invierno, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

