

Carne en caldereta

Ingredientes:

Un chorrito de aceite de oliva
Almendras peladas al gusto
5 dientes de ajo
1 cebolla
¾ de carne la que quieras
Pimentón
1 hoja de laurel tostada
2 dientes de ajo tostados
Un chorrito de vino blanco
Pimienta negra
Agua
Sal

Elaboración:

Echar en una sartén el chorrito de aceite de oliva las almendras se fríen y se sacan, en la misma aceite se fríen los 5 dientes de ajo y se sacan, en la misma aceite se fríe la cebolla y se saca.

El aceite sobrante se echa en la olla lacte, se le echa la carne y seda una vueltas con una cucharadita de pimentón.

Se le echa el chorrito de vino blanco, la hoja de laurel, los 2 dientes de ajos tostados y la pimienta negra.

Se tritura las almendras, los 5 dientes de ajo y la cebolla que as hecho anteriormente y se echa a la carne, echar agua hasta cubrir la carne y cocer durante un cuarto de hora o 20 minutos.