



Carne guisada clásica

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

1 kg de Carne de ternera para guisar

Sal

Pimienta

Aceite de oliva virgen extra

6 Patatas pequeñas

1 Cebolla y media

5 Zanahorias grandes

3 Dientes de ajo

2 Hojas de laurel

1 Sobre de azafrán

1 Vaso de vino blanco o coñac

Perejil fresco al gusto

250 ml de agua

Ingredientes 6-10 personas

1 kg y medio de Carne de ternera para guisar

Sal

Pimienta

Aceite de oliva virgen extra
9 Patatas pequeñas
2 Cebollas
8 Zanahorias
5 Dientes de ajo
3 Hojas de laurel
1 Sobre y medio de azafrán
1 Vaso y medio de vino blanco o coñac
Perejil fresco al gusto
380ml de Agua

Ingredientes 12-16 personas

2kg de Carne de ternera para guisar
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen extra
12 Patatas pequeñas
3 Cebollas
10 Zanahorias grandes
6 Dientes de ajo
4 Hojas de laurel
2 Sobres de azafrán
2 Vasos de vino blanco o coñac
Perejil fresco al gusto
500ml de Agua

Preparación

Salpimentamos la carne y, en una cazuela con una cantidad generosa de aceite de oliva virgen extra, la sellamos a fuego fuerte por todas sus caras. Retiramos y reservamos. En esa misma cazuela, doramos la cebolla cortada en cuartos, las zanahorias cortadas por la mitad y los dientes de ajo con piel machacados. Lo tostamos todo bien. Volvemos a incorporar la carne y añadimos el laurel, el azafrán, el vino blanco, perejil picado, sal y el agua. Cuando rompa a hervir, bajamos el fuego y dejamos que cueza despacito con la tapa puesta durante 50 minutos. Pasado este tiempo, agregamos las patatas cortadas en cubos y dejamos que cueza todo otros 15-20 minutos hasta que las patatas estén tiernas. Destapamos la cazuela durante los últimos 5 minutos para que se vaya reduciendo la salsa. Servimos con más perejil picado.

Notas

Si en algún momento veis que la carne se está secando (puede pasar cuando añadimos las patatas), verted un poquito más de agua. En la nevera este guiso aguanta 3-4 días en un táper de cristal.