



GUISADO DE CARNE CON PATATAS.

Ingredientes:

- 50 g de almendras.
- pan duro.
- ajo.
- 60 g de aceite.
- 500 g de patatas
- 300 g de carne en trozos.
- cebolla
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Tomate
- ñora o pimiento
choricero.
- Laurel!
- Pimienta y sal.
- Agua
- 1 vaso de vino blanco.

Preparación:

- 1- Freir en una sartén con un poco de aceite las almendras, el pan y el ajo, triturar 6 seg/vel 6 y reservar.
- 2- Cebolla, tomate, ajo, pimiento rojo y pimiento verde, triturar 4seg /vel 5.
- 3- Añadir aceite y sofreir 5 min/Varoma/vel 1.
- 4- Poner la mariposa, añadir la carne, 2 vaso de agua, pimienta, sal y laurel, vino blanco. Colocar las patatas cortadas en trozos en el Varoma, programar 25 min/Varoma/vel 1.
- 5- Acabado esto , retirar el Varoma, añadir en velocidad 1 las almendras reservadas por el bocal.
- 6- Abrir el vaso 5 y añadir las patatas (que quepan) al vaso y programar 5 min /Varoma/ vel 1. (Dejando el resto de patatas en el Varoma)
- 7- Una vez terminado mezclar todo en una olla para que se mezclen los sabores si se quieren usar todas las patatas en el guisado

¡Qué aproveche!