

Receta de Estofado de Ternera a la Canela

10 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Estofado de Ternera a la Canela**, es una forma diferente de comer la carne de ternera con un sabor diferente que seguro que os gustará.

Ingredientes

- Magro de ternera para guisar (500 grs para dos personas)
- Ajos (dos dientes)
- Cebolla (una grande)
- Pimiento rojo (uno)
- Tomate rojo grande (uno)
- Piñones (un puñadito)
- Canela (una ramita)
- Canela en polvo (una cucharadita)
- Vino dulce (un vasito)
- Caldo o agua
- Aceite de oliva
- Pimienta y Sal

Modo de Preparación

1. Salpimentar la carne
2. Calentar el aceite en una sartén y dorar la carne
3. Retirar y reservar
4. En la misma sartén preparar el sofrito poniendo los ajos picados en el aceite frío, cuando empiece a chisporrotear añadir la cebolla muy picadita
5. Añadir el pimiento picado y los piñones y dejar cocer a fuego medio
6. Agregar la ramita de canela y un poco de canela en polvo y remover
7. Añadir el tomate rallado y dejar que cueza un poco Incorporar la carne y regar con el vino dulce, cubrir todo con caldo de carne o agua
8. Remover, tapar y dejar cocer a fuego lento hasta que la carne quede tierna, entre hora y media o dos horas aproximadamente
9. Si el guiso queda seco durante la cocción, añadir un poco de agua o caldo
10. Servir caliente y...buen provecho!!!