

# RecetaKA

## GUISOTE DE TERNERA CON PATATAS

**Ingredientes para 4 personas:** 1 kg de aguja de ternera en trozos / 6 zanahorias / una lata grande de guisantes / una cebolla grande / 3 dientes de ajo / aceite / vino blanco / 4 patatas medianas / 100 g de tomate triturado / 30 g de pimiento choricero



### Elaboración

1. Picar los 3 dientes de ajo y cortar la cebolla en brunoise muy pequeño
2. Colocar en una olla a presión los 3 dientes de ajo bien picados y la cebolla cortada en brunoise. Echarle un chorro de aceite que cubra la base de la cazuela y ponerla a fuego bajo (cuidar de que no se quemé)
3. Cuando el ajo y la cebolla están pochados, echar la carne en trozos y mezclarlo todo bien
4. Cortar la zanahoria y la patata en dados pequeños
5. Añadir a la mezcla la zanahoria cortada en dados. Añadir el tomate y el pimiento choricero y rehogar unos minutos. Añadir el vino blanco y cocinar hasta evaporar el alcohol
6. Echar en la olla agua caliente de manera que cubra la mezcla anterior.
7. Tapar la olla a presión y ponerla a fuego medio-alto. En el momento que empiece a silbar la olla o a subir la pesa (en función de la olla utilizada), cocinar aproximadamente 20 minutos
8. Abrir la olla (esperando a que pierda la presión y añadir las patatas y los guisantes. Volver a cerrar y cuando comience a silbar la olla cocinar aproximadamente 15 minutos

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*