

I N G R E D I E N T E S

ESTOFADO A LA CERVEZA

1 Taza de azúcar mascabo(reemplazable por azúcar rubia o común)

1 kg de Carne

Sal, Pimienta y tomillo

1cda de Merkén ó pimentón picante

Aceite de oliva

2 Cebollas, 2 zanahorias

500 ml de cerveza

P R O C E D I M I E N T O

1- En una sartén o cacerola con tapa que pueda ir al horno, poner 1 taza de azúcar mascabo a fuego bajo para hacer un caramelo.

2- Subir el fuego y Agregar 1 kilo de carne cortada en cubos y sellar sus 4 lados.

3- Condimentas con sal y una cucharada de merken, o algún pimentón picante para darle un lindo contraste al caramelo.

4- Retirar la carne y agregar 3 cucharadas de aceite de oliva. Caramelizar ahí mínimo dos cebollas cobradas en pluma.

5- Rectificar sal y pimienta.

6- Agregar la carne, unas rodajas de zanahoria, tomillo fresco y 500ml de una rica cerveza.

Tapar y cocinar por 1 1/2 hora.

*si no tuvieras una cacerola apta horno, podes usar una asadera alta y papel aluminio.

