Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Patatas guisadas con cabezada de lomo

20min · 6 raciones · 422 kcal

Ingredientes

- **1,5kg** de patatas chascadas a cuadros
- **1/2kg** de cabezada de lomo en daditos
- **1** Cebolla en brunoise
- **3 Dientes** de ajo en brunoise
- **1/2** Pimiento rojo en brunoise
- **1** Pimiento verde en brunoise
- Chorrito de vino blanco
- **1 Hoja** de laurel (opcional)
- **1** Tomate rallado
- Infusión de azafrán
- Agua o caldo de ave
- Aove
- Sal
- Pimienta molida

Elaboración

1. En una cacerola ponemos un chorrito de aove, añadimos la carne, sal, pimienta y doramos.
2. Cuando esté doradita incorporamos el vino y dejamos hasta que reduzca.
3. Retiramos la carne y reservamos.
4. Incorporamos el ajo, cebolla, pimiento verde y rojo, un poco de sal y cuando lo tengamos pochado agregamos el tomate, sofreímos y seguimos incorporando la carne, patatas, la infusión de azafrán, agua, tapamos y dejamos cocinando a fuego medio unos 20 min.
5. Cuando tengamos las patatas blanditas, servimos y listo para disfrutar.

POR RACIÓN | **23 g** Proteínas | **14 g** Grasas | **50 g** Hidratos | **6,9 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya