



Carne Caprichosa

Description

Carne Caprichosa- “Caprichosa” Meat Dish (English version below)

Ingredientes

- 1 kilo de carne de res
- 1 ajo finamente picado
- 2 cebollas blancas
- 5 tomates o 1 lata de tomates
- 2 pimentones rojos
- 8 papas sabanera o roja
- 2 tazas de agua
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- ½ taza de aceite girasol o canola
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 ramillete de tomillo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cortar la carne en tiras de más o menos 1 cm de ancho y 5 cm de largo.
2. Picar el tomate finamente y pelar y cortar la papa en cuadritos.
3. Tajar la cebolla y el pimentón en julianas medianas.
4. En una olla suficientemente grande, colocar el aceite a calentar. Freír la cebolla y el ajo ligeramente y luego agregar la carne. Cocinar hasta que la carne suelte todos sus jugos y este ligeramente dorada.
5. Añadir el tomate, pimentón, tomillo y pasta de tomate. Dejar cocinar por 5 minutos.
6. Luego agregar agua, papa, vinagre balsámico y dejar cocinar por otros 15 minutos.
7. Se puede servir con vegetales o espinacas al vapor.

“Caprichosa” Meat Dish (English version)

Ingredients

- 1 kilo beef

- 1 clove garlic, finely chopped
- 2 white onions
- 5 tomatoes or 1 can or chopped tomatoes
- 2 red peppers
- 8 red potatoes
- 2 cups water
- 2 tablespoons tomato paste
- ½ cup sunflower or canola oil
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 1 bunch thyme
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Cut the meat into strips about 1 cm wide and 5 cm long.
2. Finely chop the tomato, and peel and cut the potatoes into squares.
3. Chop the onion and pepper cut into medium juliennes.
4. In a sufficiently large pot, place the oil to heat. Fry the onion and garlic lightly, then add the meat. Cook until the meat juices are released and it is lightly browned.
5. Add the tomato, peppers, thyme and tomato paste. Cook for 5 minutes.
6. Then add water, potatoes, balsamic vinegar and cook for another 15 minutes.
7. It can be served with vegetables or steamed spinach.