



## Cazuela de Carne

### Description

This is a classic beef dish and very tasty. I love simple recipes where you can amalgamate great ingredients and just wait for the good result.

### Cazuela de Carne or Beef Stew (English version below)

Tiempo Preparacion: 10 minutos

Tiempo coccion: 1 hora y 30 minutos

#### Ingredientes

- 1 kilo de carne de solomillo cortada en trozos pequeños.
- 2 cebollas bien picadas.
- 150 mililitros de Aceite de Oliva.
- 2 dientes de ajo.
- 1 taza de cerveza.
- 2 zanahorias finamente picadss.
- 3 ramas de apio finamente picado.
- 2 cucharadas de salsa inglesa (worcestershire sauce).
- 2 cucharadas de paprika.
- 2 tazas de agua.
- Sal y pimienta al gusto.

#### Preparacion

1. En una olla colocar el aceite de oliva, los ajos y la cebolla fianmente picados a fuego medio y dejelos cocinar por 10 minutos.
2. Cuando hayan sudado un poco añadir la carne y dejar freir por unos minutos hasta que este completamente dorada.
3. Agregar la zanahoria, apio, cerveza, agua, paprika y dejar cocinar por 45 minutos. O hasta que la salsa espeece.
4. Condimentar al gusto con sal y pimienta y dejar cocinar por 15 minutos mas .
5. Servir con papas saladas, al horno, arroz blanco o arepas.

### Beef Stew (English version)

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 1 hour and 30 minutes

#### Ingredients

- 1 kilo sirloin steak cut into small pieces
- 2 onions, finely chopped.
- 150 millilitres of olive oil.
- 2 garlic cloves .
- 200 millilitres beer.
- 2 carrots finely chopped
- 3 celery sticks finely chopped.
- 2 tbsp Worcestershire sauce.
- 2 tbsp paprika.
- 1000 millilitres water.
- Salt and pepper to taste.

### **Preparation**

1. In a saucepan place the olive oil, garlic and finely chopped onion over medium heat and let them cook for 10 minutes.
2. When they sweat a little bit, add the meat and let it fry for a few minutes until completely browned.
3. Add the carrots, celery, beer and water, paprika, worcestershire sauce and cook for 45 minutes, or until the sauce is thick.
4. Season to taste with salt and pepper and simmer for 15 minutes more.
5. Serve with a salty potatoes or baked potatoes and white rice or corn dumplings.