

Estofado de ternera con pimientos por Mireia Nogue

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4



Modo express

1. Primero cortamos el pimiento rojo, el pimiento verde y la cebolla en trozos pequeños.
2. A continuación, programamos la Chef Plus Induction 10 minutos en el programa freir/sofreir, a 180º y vertemos el aceite en la cubeta. Cuando esté caliente, echamos la cebolla y los pimientos y lo vamos removiendo de vez en cuando.

3. Mientras tanto, pelamos y cortamos en trozos pequeños las zanahoria y las patatas. Una vez hecho, cortamos también la carne y lo reservamos todo.
4. Cuando hayamos acabado de sofreír la cebolla y los pimientos, ponemos todos los ingredientes en la cubeta (zanahorias, garbanzos, patatas, ajos, carne, laurel), lo cubrimos de agua y lo salpimentamos a nuestro gusto.
5. Finalmente, lo mezclamos todo bien y programamos el menú carne.