

Estofado Clásico de Ternera

Ingredientes:

4 libras de ternera (en cubos de 1 pulgada)

4 zanahorias (en pedacitos de 1 pulgada)

4 cebollas pequeñas (en mitades)

1 papa grande (en pedazos pequeños)

1 taza de champiñones (en cuartos)

1 taza de agua

2 dientes de ajo (picados)

1 cucharadita de aceite para cocinar

Precalentar el horno a 325° F

Calentar sartén a fuego medio alto

Agregar el aceite

Agregar la carne

Cocinar por 5 minutos o hasta dorar

Colocar la carne en el recipiente para hornear

Agregar: zanahorias, cebolla, papas, champiñones, ajo, agua

Mezclar bien

Hornear a 325°F por 2 1/2 horas

Servir caliente. ¡Disfruta!