

CARNE RELLENA

- Aleta de ternera abierta
- patatas
- pimientos verdes y/o rojos
- cebolla
- ajo
- vino blanco o jerez o coñac o cerveza o cava...
- agua
- aceite de oliva virgen extra
- sal.

En contra de nuestros principios es un plato laborioso, que no difícil, pero ¡¡está tan rico!!.

Hacer una tortilla de patatas jugosita.

Freír los pimientos en tiras.

Rellenar la carne con la tortilla de patatas y los pimientos fritos.

Poner aceite a calentar, dorar la cebolla, el ajo y la carne. Añadir el vino, agua y la sal. Cocer hasta que esté al punto.