

## INGREDIENTES

- 500 gr. ternera cortada a tacos que sea melosa
- sal y pimienta
- 1 cabeza de ajos
- 1 cebolla o 2 pequeñas
- patatas la cantidad la pongo a ojo pero serian 600 gr. +-
- unos pocos macarrones
- aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- 4 o 5 granos de pimienta y de clavos
- 1 vaso de Vino blanco o mejor añejo (el gran chef) queda mas bueno de sabor
- agua



## ELABORACIÓN

Poner aceite en el fondo de una olla rápida, calentar y sofreír la cabeza de ajos entera con un corte alrededor y la cebolla con un corte en forma de cruz por arriba, sofreír a fuego medio para que no se te queme la cebolla. Añadir la hoja de laurel.

Salpimentar ahora la carne y cuando tengas la cebolla y los ajos un poco dorados añadir la carne y remover para que no se te pegue, sofreír un poco y añadir los granos de pimienta y clavos, a continuación poner el vino, evaporará un poco y añadir agua hasta que cubra la carne.

Con el agua no hay que pasarse para que no nos quede aguado, mas vale después añadir un poco más. Cocer en la olla rápida unos 15 minutos.

Terminado el tiempo, dejar despresurizar la olla. Pelar las patatas y cortar a tacos o las torneáis como lo hago en la receta anterior. Añadir las patatas y añadir un poco de agua si crees que hace falta yo me guío en que el agua quede justo cubriendo las patatas, me gusta cocerlas pero con la olla sin cerrar para que no coja presión, cuando estén las patatas a mitad cocción añadir unos pocos macarrones.

NOTA: Os hago hincapié en los líquidos tener en cuenta al poner las patatas tiene que tener líquido que las cubra justas sin sobrepasar si le pones macarrones puedes añadir un poquito mas pues el macarrón absorbe líquido.

*Maria Dolores*