



# Platos de memoria

## PAPAS CON CARNE

### Ingredientes:

- **500 gramos de carne de ternera**
- **500 gramos de papas**
- **1 Zanahoria**
- **1 Cebolla**
- **2 Tomates**
- **6 Dientes de ajos**
- **1 Pimiento rojo**
- **Laurel, tomillo y pimentón**
- **1 vaso pequeño de vino blanco**
- **Aceite y sal**

### Elaboración:

Troceamos la carne porciones pequeñas y sofreímos un poco, reservamos.

En el caldero donde vamos a realizar la receta preparamos una fritura con, cebollas, el pimiento y los ajos, todo muy picadito.

Cuando lleve 3 o 4 min. añadimos el pimentón y el vino, y dejamos se evapore y a continuación los tomates. Incorporamos la carne y la zanahoria picada, tomillo y laurel, añadimos agua, 2 litros aproximadamente.

Pasado de 25 a 30 min añadimos las papas en trozos pequeños y la sal.

15 min más al fuego y listo para comer.

**metroymediamascerca**

Programa de Acción Comunitaria con Mayores





## *Tu recuerdo ...*

La comida que se realizaba en casa cuando éramos muchos a comer. Las palabras de mi madre que asocio a este plato, "Es que cunde mucho"