



ROPA VIEJA



ELABORACIÓN

En primer lugar, pelamos y cocemos las patatas en una cazuela con agua hirviendo. Cuando estén blandas, las sacamos y pasamos por el pasapurés. Seguidamente, añadimos la mantequilla, la sal y la pimienta blanca.

Reservamos el puré tapado con papel (film) transparente al ras.

A continuación, en una sartén ponemos el aceite a calentar y sofreímos la cebolla. Cuando esté transparente, añadimos el tomate en daditos y lo cocinamos suave durante veinte minutos más.

Pasado este tiempo, agregamos el pimiento rojo en tiras y la carne desmenuzada a la sartén; dejamos que se haga todo junto durante cinco minutos. Finalmente, ponemos a punto de sal y azúcar, si fuera necesario.

Emplatamos en una bandeja estrecha la ropa vieja acompañada de una quenelle de puré de patata.

Información nutricional por persona

754,00 kcal Energía

41,40 g Proteínas

57,50 g Hids. de carbono

9,54 g Fibra dietética

36,90 g Grasa total

124,00 mg Colesterol

1.179,00 mg Sodio

INGREDIENTE

S

Redondo cocido / carrillera 600 g

Tomate en daditos 500 g

Pimiento rojo asado (en tiras) 300 g

Cebolla picada 200 g

Patatas 1 kg

Mantequilla * 50 g

Pimienta blanca 2 g

Aceite de oliva 60 ml

Azúcar 8 g

Sal 10 g

ALÉRGENOS

Celiaco		Huevo	
Carne		Lácteos	
Altramuz		Crustáceos	
Soja		Moluscos	
Setas		Pescado	
Alcohol		Diabético	
Cacahuete		Apio	
Frutos con cascara		Mostaza	
Sulfitos		Granos de sésamo	