

Tharid de carne de vacuno



Tiempo de preparación: 210 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 1000g 240 g
- Agua 0,5 l
- Calabacín 100 g
- Cardamomo 4 unidades
- Carne de vacuno 600 g
- Cebolla 60 g
- Curry 20 g
- Pan duro 100 g
- Pimiento 80 g
- Sal c/n.
- Zanahoria violeta 100 g

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Cortar en trozos la carne de vacuno y dorarla a fuego alto.
2. Mientras tanto, cortar en trozos la zanahoria, el calabacín, la cebolla y los pimientos.
3. Unir todos los ingredientes en una cacerola añadiendo sal, cardamomo, curry, el **Tomate Escurrido**, agua y cocer a fuego lento durante 3 horas.
4. Terminada la cocción, añadir el pan duro en cubitos pequeños y dejar reposar durante 15 minutos.