

# Papas con Carne

JaviRecetas.com



Ingredientes para hacer Papas con Carne (para 4 personas):

- 800 gramos de carne de cerdo (pídele al carnicero carne de cerdo para guisar)
- 1 kilo de patatas
- 2 zanahorias grandes
- 1 cebolla bien grande (250-300 gramos)
- 4 dientes de ajo
- 4 vasos de agua (1 litro)
- 1/2 vaso de vino blanco (yo usé Fino Montilla Moriles)
- 8 cucharadas de aceite de oliva (unos 80 ml)
- 1 hoja de laurel
- sal y pimienta negra

## Receta para hacer Papas con Carne (para cuatro personas):

1. Pela la cebolla y los ajos. Pica bien la cebolla y corta en rodajas los ajos. Limpia la carne del exceso de grasa y si no está troceada córtala en trozos medianos (fíjate en la foto).
2. Pon una olla (puede ser una olla normal o una olla a presión sin tapar) a fuego medio y añade el aceite. Luego añade la cebolla, los ajos, la hoja de laurel y una cucharada pequeña con sal. Deja hasta que se pochen y cojan algo de color (unos 15-20 minutos).
3. Luego sube el fuego y añade la carne troceada. Deja que tome algo de color y cuando desaparezca todo el líquido (excepto el aceite) añade el vino blanco. Deja que se evapore (reduzca) el vino y mientras con una cuchara de palo (madera) rascamos el fondo de la cacerola para que se suelte la “costra” que se haya quedado pegada (a esto se le llama “desglasar”).
4. Cuando el vino se haya reducido totalmente (vuelve a quedar solo el aceite) añade el agua y una cucharada pequeña con sal. Tapa la olla y deja al fuego hasta que la carne esté blanda. Si usas olla normal tardará entre 1 y 2 horas dependiendo del tipo de carne y de la fuerza del fuego. Si usas una olla a presión con 25 minutos serán más que suficientes para ablandar la carne de cerdo.
5. Mientras se hace la carne pela las patatas, enjuégalas y córtalas en cachelos (si no sabes como se corta a cachelos mira al final de la receta). Pela también las zanahorias y córtalas en rodajas gruesas.
6. Cuando la carne esté blanda añade las patatas y las zanahorias. Si es necesario añade un poco más de agua para que las patatas queden cubiertas, pero solo lo justo. Vuelve a tapar la olla y deja unos 25-35 minutos si usas una olla normal o solo 10 minutos en una olla a presión.
7. Cuando las patatas estén tiernas prueba de sal el caldo y si es necesario añade un poco más de sal. Si te gusta añade también una pizca de pimienta negra molida. Y eso es todo ... fuera de la cocina y a comer!!!

PD: Fotografía original de Javi Recetas, si quieres usar esta imagen lee las condiciones de la licencia

---

Esta receta se publicó originalmente en [www.javirecetas.com](http://www.javirecetas.com) el 15 de Enero de 2013.

Puedes encontrar la receta actual aquí:

<https://www.javirecetas.com/papas-con-carne-nueva-receta/>