

Tharid de carne de vacuno

Tempo di preparazione: 210 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 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



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.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 240 g

