

## **ESTOFAT DE VEDELLA**

500 gr. de carn de vedella

1 ceba

1 tomàquet

1 got petit de vi blanc

1 l. brou de carn

200 gr. pèsols.

1 pastanaga

2 patates

Cal tallar la ceba en juliana, pelar la pastanaga i ratllar el tomàquet.

Pelar les patates i escapçar-les en quadrats.

Pelar els pèsols.

Salpebrar la carn tallada a daus.

Enrossiu la carn a la cassola. A continuació afegiu la ceba i deixeu-la coure fins que sigui transparent. Afegiu el got de vi i el deixeu reduir. Poseu el tomàquet ratllat amb una culleradeta de sucre. Deixeu coure una mica i afegiu el brou. Quan comenci a bullir afegiu les patates i la pastanaga tallades i els pèsols. Rectifiqueu la sal. Deixeu coure , al menys, una hora.

Servir els plats a taula amb suc.

ROSER RUIZ