

Estofat de toro

Navarra

Elba Unzue

Ingredients per a 4 persones

1 kg de carn de toro (tallada a daus)
1 ceba
1 cabeça d'all
1 fulla de llorer
1 got de vinagre de vi
½ got de vi negre
Oli d'oliva
5 cullerades soperes de tomàquet
Sal
Pebre
Orenga
Farina suficient per a enfarinar la carn
3 o 4 patates

Preparació

Enfarineu lleugerament els trossos de carn. En una cassola amb oli d'oliva, daureu-los. Reserveu la carn en una safata a part.

A la mateixa cassola, fiqueu-hi la ceba tallada finament i incorporeu-hi els alls. Seguidament, afegiu-hi el tomàquet i un cop aquest estigui fet, aboqueu-hi tant el vinagre com el vi negre.

Deixeu passar 10-15 minuts i afegiu la carn a la cassola. Heu de coure-la a foc lent dues hores aproximadament. Quan la carn porti 45 minuts coent-se, afegiu-hi la fulla de llorer i una mica d'orenga.

Finalment, uns 20 minuts abans que s'acabi de fer la carn, afegiu-hi les patates tallades a trossets petits. Poseu-hi aigua si veieu que no hi ha prou suc.