



# Guiso de ternera con cebollitas y zanahoria

**RACIONES:** 4 personas

**DIFICULTAD:** Difícil

**FUNCIONES:**  Cazuela

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 100 mins

**TIEMPO TOTAL:** 115 mins

**ACCESORIOS:**   Corte grueso

## Ingredientes

### Ingredientes 1

150ml de aceite

### Ingredientes 2

750g de carne de ternera en trozos para guisar

½ cucharadita de sal

Una pizca de pimienta molida

Harina para rebozar

### Ingredientes 3

12 cebollitas francesas

4 zanahorias

2 dientes de ajo

### Ingredientes 4

100g tomate natural triturado

180ml de vino tinto

2 hojas de laurel

Una pizca de sal

150ml de agua

**Apto para:**

**Intolerantes a la lactosa.**

## Preparación

### Antes de empezar

Coloca el disco de corte grueso en el Direct Prep. Selecciona la función Olla y el programa cazuela, presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover. Salpimenta la carne y pásala por harina para secarla. Pela los ajos, las cebollitas y las zanahorias.

### Paso 1

Vierte el aceite en el recipiente, coloca la tapa y presiona START.

### Paso 2

Introduce la carne enharinada en el recipiente y pulsa el botón START. Al acabar este paso retira el aceite sobrante del recipiente.

### Paso 3

Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona START. Introduce el ajo y las cebollitas de INGREDIENTES 3. Gira el Direct Prep a la posición 1 y corta en rodajas la zanahoria dentro del recipiente. Al acabar retira el Direct Prep.

### Paso 4

Introduce el tomate, el vino, el laurel y la sal de INGREDIENTES 4 en el recipiente y presiona START. Ajusta el tiempo a 1 hora y 20 minutos, presiona OK. Deja acabar el programa. Si ves que se queda seco, añade agua en el recipiente.

Acompaña este guiso con unas patatas fritas.