



## Estofado de Arveja

### Ingredientes (para 4 personas)

- 500 gr de carne de res
- 5 tazas de caldo de carne
- 2 tazas de arvejas secas Diana
- 2 cdas de pasta de tomate
- 1 cda de salsa negra
- 2 cdas de aceite Diana ajo y cebolla
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de papa en cuadros
- ½ taza de zanahoria
- Tomillo y cilantro
- 1 taza de tomate picado



### Preparación

1. Remoja las arvejas durante 1 hora en agua caliente
2. En una olla a presión calienta el aceite
3. Sofríe la carne cortada en cuadros, hasta que queden bien dorados
4. Agrega sal y pimienta
5. Agrega el tomate y sofríe un poco más
6. Agrega las arvejas, las papas, la zanahoria y revuelve
7. Agrega el caldo, la salsa negra y la pasta de tomate
8. Adiciona la ramita de tomillo y cilantro
9. Rectifica sal y pimienta
10. Tapa y cocina por 20 min
11. Comprueba que las arvejas estén blandas
12. Acompaña con arroz blanco  
¡Disfruta!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.