



ESTOFAT DE VEDELLA

INGREDIENTS:

- 400g de vedella
- 1 ceba
- 2 pebrots verds
- 1 pebrot vermell
- 1 pastanaga
- 1 patata
- tomàquet
- oli i sal
- alls
- 50 g de pèsols
- 50 g de xampinyons
- 1 fulla de llorer

PREPARACIÓ:

Primer de tot sofregim totes les verdures, prèviament tallades, en una cassola amb un raig d'oli d'oliva. Un cop sofregides s'afegeix el tomàquet, la vedella, la fulla de llorer i es cobreix amb aigua i es deixa coure. Quan la vedella està tova es posen les patates, tallades a dau prèviament fregides.