Picadillo con Guindilla

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rapido	Fácil	Económico	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Clássico

- 500g de carne de vaca
- 6 dientes de ajo picados
- 1 hoja de laurel
- 1 guindilla (pimiento picante)
- 0,5 taza de vino blanco
- 1 cucharada de mostaza
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Perejil, al gusto
- Aceitunas, al gusto

Modo de preparación

1. Comience cortando la carne en cubos pequeños y picando el ajo.
2. Caliente un buen chorrito de aceite en una sartén y saltee el ajo con la hoja de laurel.
3. Agregue la carne y deje freír hasta que tome color. Añada la guindilla cortada finamente y sazone con sal, pimienta, el vino blanco y la mostaza.
4. Deje cocinar durante unos minutos y sirva con aceitunas y perejil picado por encima.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide