



Picadillo con Guindilla



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Clásico

- 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



Clásico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide