

# ESTOFAT DE VEDELLA



## Ingredients (4 persones)

- 600 g de carn de vedella (falda o jarret) tallada a daus
- 1 pastanaga
- 1 ceba
- ¼ kg de tomàquet triturat
- ¾ kg de patates
- ¼ kg de pèsols congelats
- 1 fulla de llorer
- 1 got petit de vi blanc sec
- oli d'oliva
- sal



## Elaboració

Primer de tot, neteja la carn, condimenta-la amb sal i fregeix-la en la cassola amb una mica d'oli deixant que es rossegi per tots els costats.

Ara afegeix la pastanaga tallada molt petita i la ceba ben picada. Remena el conjunt i, quan la ceba estigui una mica transparent, afegeix el tomàquet triturat i la fulla de llorer. Condimenta el conjunt amb una mica de sal. Deixa que cogui tot junt 5 minuts a foc mig.

Quan el sofregit ja estigui fet, afegeix el vi i deixa que es redueixi. Cobreix la carn amb aigua calenta, tapa la cassola i deixa-ho coure uns 25 minuts a foc mig remenant de tant en tant.

A part, bull els pèsols i reserva'ls.

Mentre es fa la carn, talla les patates escapçant-les, en daus irregulars perquè deixin anar el midó. No facis trossos ni massa grossos ni massa petits.

Quan hagi passat el temps, afegeix les patates i cobreix el conjunt amb aigua calenta. Apuja el foc al màxim i, quan l'aigua torni a bullir, deixa que tot el conjunt vagi coent a foc mig durant una hora aproximadament. Remena de tant en tant.

Quinze o vint minuts abans d'acabar, afegeix els pèsols escorreguts.

Afegeix aigua calenta si es redueix en excés i rectifica de sal, si cal. En canvi, si queda massa líquid, aixafa alguns trossos de patata amb una forquilla per espessir el conjunt.

L'estofat s'haurà acabat quan trobis que la carn està ben tova i es desfà a la boca.

**Nota:** *També pots fer l'estofat amb costelles de porc trossejades i carxofes fregides. Queda boníssim.*