Conchitas Doria con estofado de res al vino

conchitas doria con res al vino

Ingredientes

- 450 gr de conchas de pastas Doria
- 450 gr de carne de res
- 150 gr de tocineta
- 1 Cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 2 tallos de apio
- 2 cucharadas de aceite Vegetal
- 2 zanahorias
- 200 gr de champiñones
- 100 gr de harina
- 150 ml de vino tinto (opcional)

Preparación

1. Empezaremos cortando en cubos la cebolla, la zanahoria, el apio y la carne. Luego tomamos el ajo y lo picamos finamente, cortamos los champiñones en láminas y la tocineta en tiras.

2. Ahora tomamos los cubos de carne, los pasamos por harina y los llevamos a una olla grande precalentada con aceite vegetal. Dejamos la carne a fuego medio por 3 minutos, una vez se haya cumplido este tiempo la retiramos y la guardamos para usarla más tarde

3. En la misma olla cocinamos la tocineta hasta que los bordes comiencen a dorarse y agregamos la cebolla picada y un poco de sal.

4. Cuando la cebolla haya cambiado su color adicionamos los cubos de ajo, apio, y zanahoria. Agregamos tomillo para aromatizar.

5. En el momento en que los vegetales estén blandos traemos nuevamente la carne que habíamos separado y adicionamos el vino tinto.

6. Una vez se haya evaporado la mitad del vino agregamos medio vaso de agua y cubrimos con la tapa, dejamos cocinando a fuego bajo por 2 horas y tomamos el tiempo.

7. Faltando 20 minutos para que el estofado esté listo empezamos a cocinar nuestras pastas. Ponemos a hervir agua en una olla a fuego alto, cuando ya esté burbujeando agregamos las conchas de Pasta Doria y sal al gusto.

8. Unos 5 minutos antes de terminar la cocción de las pastas, llevamos los champiñones en láminas a nuestra preparación de la carne y el vino.

9. Cuando las conchas estén al dente la escurrimos.

10. Ya podemos servir nuestro estofado francés de res al vino acompañado de nuestras deliciosas pastas Doria.