

Ropa Vieja (Strimlad köttgryta)

”Ropa Vieja” betyder ordagrant ”gamla kläder” men smakar betydligt fräschare än så.

Ingredienser 4 portioner

1 kilo flankstek
3 kuber köttbuljong
2 burkar hela konserverade tomater
1 stor skivad lök
1 grön skivad paprika
4 krossade vitlöksklyftor
4 potatisar i små bitar
1 burk gröna bönor
2 skivade morötter
3 msk tomatpure
1/2 msk D’Elidas
Svartpeppar
Salt



Koka flanksteken i en kastrull med köttbuljongen tills att köttet får färg och blir mjuk. Ta ur köttet och strimla/dra ut det i remsor med en kniv. Håll bort en del av buljongen. Lägg tillbaka det strimlade köttet i kastrullen och tillsätt resten av ingredienserna förutom bönorna. Låt koka tills att buljongen avdunstar och grönsakerna blir mjuka. Lägg i bönorna sist såvida de inte är färska från början.

Serveras oftast med ris eller patacones.



www.delidas.se