Cocido de carne de vacuno

Dana Haşlama

500 gramos de carne de vacuno ronda
2 patatas medianas
1 cebolla grande
4 pimientos verdes largo
2 tomates medianos
1 cucharadita de sal
2 vaso de agua

Cortar la carne en ronda matchbox piezas de tamaño. Pelar las patatas, cortadas en pedazos 2. Cortar la cebolla en cada uno de 4 piezas. Pell los tomates y cortar cada uno en 2 piezas.
Ponga los pedazos de carne de vacuno en la olla a presión en un primer momento, a continuación, añadir el pimiento, trozos de cebolla, las patatas y los tomates en la parte superior, espolvoree sal y añadir agua.
Cubra la tapa, cocinar más alto de calor, momento en que llegue al punto de ebullición a su vez el calor a bajo y cocine durante 15 minutos más. Apague la estufa.
Cuando el vapor llega lejos descubrir la tapa, coloque la comida en el plato de servicio con algunos de sus aguas.
Se puede adornar con perejil finamente cortado en lonchas y las rodajas de limón.

Nota: Usted puede también cocinar cordero de este método, debe reducir el tiempo de cocción en ese caso.