

Карбонадо аргентинское

160 г говядины, 140 г картофеля, 40 г репчатого лука, 40 г помидоров, 15 г сливочного масла, 15 г изюма, 15 г груши, перец, соль.

Репчатый лук нашинковать полукольцами, помидоры нарезать ломтиками, мясо – кубиками.

Подготовленные продукты обжарить на сливочном масле 5 минут. Затем добавить бульон, соль, перец и тушить под крышкой около 1 часа.

После этого положить картофель, очищенные груши, нарезанные ломтиками, и тушить еще 15 минут.

За 5 минут до готовности добавить изюм без косточек.