



El mejor plato para combatir el frío

## Descripción

**¿Estas con ganas de comer algo delicioso y adecuado para este frío?, no te pierdas la siguiente receta en [TodoMujeres.cl](http://TodoMujeres.cl) .- El portal femenino de Chile.**

Para un día lluvioso y frío, nada mejor que una rica cazuela o caldo de carne, dejo la receta para que se animen y puedan cocinar este rico plato para disfrutar con toda la familia.



Para 6 personas

- 1 kilo de carne (plateada, mechada)
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cebollín
- 1 tasa de arroz
- 1 litro de caldo de verdura
- Media taza de vino blanco a elección

- Medio litro de agua
- 6 papas peladas
- 6 cortes pequeños de zapallo
- 6 cortes de choclo

#### Preparación:

- Picar la cebolla en pluma, cortar la zanahoria en rodajas y picar el ajo muy fino. Realiza un sofrito con estos ingredientes, ojalá pueda ser en una olla a presión sin tapar.
- En un sartén con un poco de aceite sellar la carne por ambos lados y reservar.
- Añadir la carne al sofrito hecho anteriormente en la olla, añadir el arroz, las papas, choclo, zapallo, el caldo de verduras el vino y medio litro de agua hirviendo. Tapar y dejar a fuego medio por 20 min.
- Picar el cebollín fino en rodajas.
- Una vez listo servir y añadir cebollín a elección.

Hay muchas formas de realizar una cazuela, pero sin duda esta es la manera más simple, el vino es opcional.

#### **Fecha de creación**

junio 2016