

CARNE GUISADA



- **3/4 KILO DE MORCILLO.**
- **1 CUBITO STARLUX**
- **1 CEBOLLA PICADA MENUDA**
- **½ PIMIENTO VERDE**
- **½ PIMIENTO ROJO**
- **3 AJOS PICADOS**
- **1 VASO DE VINO BLANCO.**
- **1 PUÑADO DE SAL**
- **1 POCO PIMIENTA NEGRA**

Picar la cebolla y los pimientos en cuadraditos no muy pequeños, poner en una sartén al 5 la cebolla, a los 5 o 8 minutos echar los pimientos y después los ajos y cuando la cebolla esté un poco dorada pasarlo a una escurridera y en la sartén con el aceite, echar la carne con sal y pimienta y subir al 8 dar vueltas hasta que la carne esté dorada. Echar vino blanco y starlux y dejarlo hasta el primer hervor.

Echar lo anterior en la olla rápida y tenerlo 30-40 minutos