Carne Guisada



2 libras Carne de res limpia de grasa y pellejitos, cortado en trocitos de 1 pulgada
1/2 libra de papas, mondadas y cortadas en cubitos medianos
1 latita de Petit-Pois (guisantes)
1 frasquito pequeño de pimientos morrones
1 cucharada de aceite vegetal
1/4 taza de alcaparrado
sal y pimienta a gusto
1/2 taza de sofrito
2 hojas de laurel
1/4 cucharadita de orégano
2 cucharadas de vinagre
1 lata de salsa de tomate

1. Sofría la carne en el aceite hasta que pierda el color rojo y esté medio dorada. Retire la carne y echas el sofrito, laurel, orégano, pimienta, vinagre y salsa y déje sofríer por 2 o 3 minutos. Agregue la carne de nuevo y cueza tapado por espacio de 1 hora, o hasta que la carne esté blanda.

2. Agregue las papas y el alcaparrado.. y lo cocinas hasta que las papas ablanden. Agregue los guisantes escurridos y cueza destapado hasta que espese la salsita a su gusto.

Sirva con arroz blanco , tostones de plátano verde, y ensalada de aguacate.