



Recipes

by Giovany Rojas

Carne con Papas

Recipe serves

4



Ingredient	Amount	
Meat to Stew	1.5	Pounds
Garlic Cloves	4	
Dry Wine	0.5	Cup
Potatoes	5	
Red Bell Pepper	1	
Bay Leaves	2	
Oregano	1	Teaspoon
Cumin	1	Teaspoon
Medium Onion	1	
Sazon goya saffron	1	Package
Tomato Puree	5	Ounces
Olives		
Salt and Pepper		

1- We put 3 tablespoons of oil in a pan to prepare our sofrito and add in the onion, garlic, peppers, cumin, oregano & bay leafs. Then we stir so it can soak in all the flavors.

2- Add the meat and let it cook for about 2 minutes. Add the dry wine, tomato puree and the sazón Goya. Stir once more & add the potatoes and then the optional olives to your tasting.

3- Add a little water to almost covering the potatoes and add the salt and pepper. Stir & do a salt taste check. Cover and cook over Medium Low heat for 35 to 45 minutes. After time is up it is ready to serve and enjoy.





Recetas

Por Giovany Rojas

Vaca Frita

Receta para

4



Ingredientes	Cantidad	
Carne para Guisar	1.5	Libra
Diente de Ajo	4	
Vino Seco	0.5	Taza
Papas	5	
Pimiento Rojo	1	
Hojas de Laurel	2	
Oregano	1	Cucharadita
Comino	1	Cucharadita
Cebolla mediana	1	
Sazon goya azafrán	1	Paquete
Pure de Tomate	5	Onzas
Aceitunas		
Sal y Pimienta		

1- Ponemos en una cáusela 3 cucharadas de aceite para preparar nuestro sofrito ponemos la cebolla,ajo,pimientos,comino,oregano,laurel,mesclam os para que suelte un poco de sabor

2- Listo el sofrito echamos la carne para cocinarla durante 2 minutos, le ponemos el vino seco, agregamos pure de tomate y el zason goya,agrega las papas y aceitunas puedes agregar todas las que quieran

3- le agregamos un poco de agua para que tape las papas y agregamos la sal y pimienta y probamos si tiene el punto de la sal correcto tapamos y cocinamos a fuego bajo durante 35 a 45 minutos ,pasado este tiempo esta lista para servir y disfrutar



