

Ropa Vieja (80 pts.)

- 2 lbs. de falda real (chuck roast)
- 1/3 taza de aceite
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 ají grande
- 1 taza de agua
- 1 lata de salsa de tomate
- 1 cdta. de sal
- 1 hoja de laurel
- 1/2 taza de vino seco
- 1 lata de pimientos morrones
- 2 tazas de arroz blanco (cocido)

Adobe la carne con sal y pimienta. Caliente un poco del aceite en un sartén y dore la carne. Añada el agua, cúbrelo, y cocínelo a fuego lento por 2 horas. Si si seca demasiado, añada más agua. Después, saque la carne del líquido y sepárelo en hilacha o hebras finas.

Corte la cebolla y el ají en meditas finas. Machaque los dientes ajo y sofríalos en aceite caliente con la cebolla. Después añada el ají y sofríalo un poco. Añada los demas ingredientes déjelo cocinar tapado a fuego lento de 15 a 20 minutos, revolviéndolo ocasionalmente para que no se pegue. Prepare el arroz y sírvalo encima del arroz. Da 10 raciones.