

Carne con papas – Cubansk beef stew

4 kg. skært oksekød i tern
12-15 spsk. olivenolie
6 løg – hakkes
22 fed hvidløg – presses
6 røde peberfrugter, hakkes (skæres i tern)
6 dåser tomatkoncentrat
½ brev laurbærblade
ca. 6 g stødt kommen
8 g. oregano, tørret
Grønne oliven (stort glas) (310 g drænet)
200 g rosiner
95 g kapers (glas)
165 ml. rødvinsbalsamico
650 ml. tør sherry
22 kartofler – skrælles og deles i kvarte (eller 8.-dele)

1. Varm olien i en stor sauterpande/gryde ved mellemvarme. Brun kødet ad flere omgange og læg det i et fad. Steg løg og hvidløg i olien til de bliver klare; rør jævnlgt. Tilsæt det brunede kød, peberfrugt, laurbærblade, kommen og oregano. Steg 2-3 min.
2. Tilsæt sherry, koncentreret tomat, vineddike, oliven, rosiner og kapers. Tilsæt vand, så det lige dækker kødet. Bring det i kog, skru ned for varmen og læg låg på. Koges til kødet er mørt – ca. 1½ time. Tilsæt mere vand hvis stuvningen bliver for tyk.
3. Tilsæt kartofler. Smag til med salt og peber. Kog stuvningen med låg på til kartoflerne er næsten møre. Tag låget af og kog indtil retten er færdig.