



## **Guisado de Jamonilla**

### **Ingredientes:**

- **1 lata** de Jamonilla
- **3** Zanahorias
- **2** tallos de Apios
- **1** cebolla
- **1 lata** de papas trozadas
- **3 copas** de caldo de res o pollo
- **2 cucharadas** de aceite vegetal
- **1 cucharada** de Ajo en polvo
- **1 cucharada** de cebolla en polvo
- **1 cucharada** de sal y pimienta

### **Instrucciones:**

1. En una olla grande heche el aceite vegetal, apio, cebolla, tomates. Cocinar por al menos 3-5 minutos. Una vez cocidos añada la sal, pimienta, ajo y cebolla en polvo.
2. Añada la jamonilla y cocine por al menos 5 minutos mas. Añada el caldo y deje que llegue a hervir. Cocinar a temperature mediana alta.
3. Vierta la zanahoria y papas ya trozadas en el caldo, baje la temperatura a mediana baja. Cocine hasta que la papa y la zanahoria esten tiernas.
4. ¡Servir y disfrutar!

### **Opcional:**

puede ser servido con arroz blanco ó con pan tostado.