

## Ropa Vieja (Strimlad köttgryta)

”Ropa Vieja” betyder ordagrant ”gamla kläder” men smakar betydligt fräschare än så.

Ingredienser 4 portioner

1 kilo flankstek  
3 kuber köttbuljong  
2 burkar hela konserverade tomater  
1 stor skivad lök  
1 grön skivad paprika  
4 krossade vitlöksklyftor  
4 potatisar i små bitar  
1 burk gröna bönor  
2 skivade morötter  
3 msk tomatpure  
1/2 msk D’Elidas  
Svartpeppar  
Salt



Koka flanksteken i en kastrull med köttbuljongen tills att köttet får färg och blir mjuk. Ta ur köttet och strimla/dra ut det i remsor med en kniv. Håll bort en del av buljongen. Lägg tillbaka det strimlade köttet i kastrullen och tillsätt resten av ingredienserna förutom bönorna. Låt koka tills att buljongen avdunstar och grönsakerna blir mjuka. Lägg i bönorna sist såvida de inte är färska från början.

Serveras oftast med ris eller patacones.



[www.delidas.se](http://www.delidas.se)