

ROPA VIEJA

- | | |
|---|-------------------------------|
| 2 lbs. de falda real (cocinada de antemano en el guiso o sopa). | 1 lata salsa de tomate |
| $\frac{1}{3}$ taza de aceite | 1 cdta. de sal. |
| 1 cebolla. | 1 hoja de laurel. |
| 2 dientes de ajo. | $\frac{1}{2}$ taza vino seco |
| 1 ají grande. | 1 lata de pimientos morrones. |

Separe la carne en hilachas o hebras finas.

Corte la cebolla en rueditas finas y el ají en tiritas. Machaque los dientes de ajo y sofríalos en el aceite caliente con la cebolla, añada después el ají y sofríalo un poco. Añada los demás ingredientes y déjelo cocinar tapado a fuego lento durante unos 15 ó 20 minutos, revolviéndolo ocasionalmente para que no se pegue. Los pimientos morrones pueden añadirse picaditos, molidos o usarse para adornar. Sírvalo con arroz blanco y una buena ensalada fresca. Da 8 raciones.