



# Picadillo de papa

## Ingredientes

500 grs de carne molida baja en grasa  
3 papas  
3 zanahorias  
3 tomates maduros  
1/2 cebolla  
1/2 chile dulce  
2 dientes de ajo  
Tomillo y paprika al gusto

## Preparación

Corte en piezas medianas el chile dulce, cebolla y ajo para luego procesar en licuadora. Corte las puntas de la zanahoria y retire la cáscara, proceda a cortar en cuadros grandes o pequeños según el gusto. Pele la papa y corte en cuadros grandes o pequeños según el gusto.

Coloque en la licuadora los vegetales para dar sabor (chile dulce, cebolla y ajo) con 1/4 de taza de agua.

En una olla agregue la mezcla licuada y la carne molida baja en grasa. Una vez que los vegetales para dar sabor y la carne se estén cocinando, condimente con tomillo y paprika.

Licúe los tomates maduros y agréguelos a la mezcla que se está cocinando en la olla. Agregue la zanahoria y la papa picadas y mezcle. Deje cocer por 10 minutos con la olla tapada a un calor medio y luego de ese tiempo, quite la tapa y cocine hasta que el líquido se seque.

El picadillo ya está listo. Sirva acompañado de un poco de frijoles o una sopa de vegetales.

