Guiso de carne de ternera

*Ingredientes:*

**½ kilo de carne de ternera**

**½ cabeza de repollo**

**¼ kilo de zanahorias**

**2 tazas de bulgur**

**1 cebolla**

**1 puerro**

**1 cucharada de harina**

*Preparación:*

**Cortar la carne y ponerla en una cacerola grande llena de agua hirviente. Después de 1 horas, cortar el repollo, las zanahorias, la cebolla, el puerro, el bulgur, y añadirlos en la cacerola. Dejar hasta que la carne se cueza bien y se convierta blanda. Luego, agregar la harina para que la comida se espese.**

**A petición, poner todo en una lata y cocer el plato en el horno.**

