

Será por recetas



Ragout de ternera

Carnes

 6 Personas

 90 Minutos

 Media

 Enviada el 12/11/2012

Ingredientes

- 750g de carne de buey
- 3 cebollitas
- 3 zanahorias
- 2 patatas
- 2 tomates
- 2 dientes de ajo
- Harina
- Pimentón
- Pimienta
- Sal
- Aceite

Elaboración

Cortar la carne de buey en cuadrados. Una vez cortada poner la olla al fuego, con 4 cucharadas de aceite. Con el aceite ya caliente, poner las cebollas picadas y los dientes de ajo. Antes de que se doren, echar la carne para que se sofría un poco. Añadir ahora las patatas troceadas y los tomates picados, además de las zanahorias en rodajas. Echar un vaso de agua, pimienta y sal, y dejar cocer con la cazuela tapada a fuego lento más de media hora.

Una vez la carne esté tierna, coger con unas pinzas los trozos de carne y ponerlos en una fuente caliente. Rescatar también los trozos de zanahoria y depositarlos con la carne.

Añadir a la salsa media cucharada de harina, media de pimentón, y batir todo en la batidora. Debe quedar una salsa bastante espesa; si no es así, dar un hervor para reducirlo. Una vez esté preparada, verter sobre la carne. Servir muy caliente.



Autor receta de Ragout de ternera

MasterCook

 40 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 15/06/2012