

Será por recetas



Lengua de vaca fría

Carnes, Recetas fáciles

 6 Personas

 210 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/11/2012

Ingredientes

- | | | |
|-----------------|-------------|---------------|
| • 1kg de lengua | • 1 cebolla | • 1 zanahoria |
| • Laurel | • Tomillo | • Vino blanco |
| • Pimienta | • Sal | |

Elaboración

Lavar bien la lengua, debe estar limpia de grasa y cortada su base. Dejar a remojo al menos un día, con abundante agua y sal.

Lavar de nuevo y cocer en otra agua durante media hora. Tirar esta agua, cubrir otra vez con otra agua y añadir ahora la cebolla y la zanahoria picadas, 2 hojas de laurel, 1 cucharada de tomillo, 1 vaso de vino y varios granos de pimienta, además de la sal al gusto de cada uno.

Hervir unas 2 ó 3 horas, pero antes de sacar comprobar que esta blanda. Escurrir bien y dejar enfriar unas horas antes de servirla. Cortar en lonchas y acompañar con salsas fuertes. Buen provecho.



Autor receta de Lengua de vaca fría

Essencial

 47 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 28/06/2012