

Será por recetas



Carne de ternera con tomate

Carnes

 5 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 600 gr. Ternera cortada en 5 filetes
- 0,5 kg. Tomates maduros
- 2 Dientes de ajo
- 1 Ramita perejil picado
- Aceite, Sal y Orégano

Elaboración

Ablandar los filetes golpeándolos con una maza de cocina para conseguir además que queden más finos. Reservar. En una olla, calentar agua y escaldar durante unos segundos los tomates para poder sacar fácilmente la piel. Retirar la piel y reservar.

En una sartén ancha, poner aceite a calentar a fuego medio y añadir el tomate troceado menudo con todo su jugo y los ajos picados. Sofreír durante unos minutos y añadir dos cucharadas de agua para formar un caldo de cocción. Remover y rectificar de sal.

Llegado ese momento, introducir los filetes en la sartén y espolvorear con orégano. Dejar cocer los filetes tres minutos por cada lado.

Para emplatar, colocar un filete en cada plato, bañado con la salsa de tomate que hemos formado. Espolvorear con el perejil picado por encima.



Autor receta de Carne de ternera con tomate

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012