

Será por recetas



Carne de ternera encebollada

Carnes

 5 Personas

 25 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 600 gr. Ternera cortada en 5 filetes
- 3 Cebollas
- 2 Dientes de ajo
- 1 Vaso de vino blanco
- ½ taza de vinagre
- 1 Vaso de fumet de carne
- Aceite, Sal y Harina

Elaboración

Ablandar los filetes golpeándolos con una maza de cocina para conseguir además que queden más finos. Reservar. En una sartén ancha, poner aceite a calentar y pochar las cebollas cortadas en juliana y el ajo picado. En un bol, mezclar el vino con la harina y añadir a la sartén cuando la cebolla esté en su punto. Dejar reducir durante unos minutos.

A continuación, añadir el fumet de carne y dejar que ligue el conjunto.

Llegado ese momento, introducir las cortadas de ternera y dejar que cuezan durante tres minutos por cada lado.

Rectificar de sal, y un poco antes de que termine la cocción, añadir el chorrito de vinagre.

Emplatar la carne bien caliente con la salsa colocada por encima.



Autor receta de Carne de ternera encebollada

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012