

Será por recetas



Cocido de ternera

Carnes, Microondas, Recetas para navidad

 4 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 22/06/2012

Ingredientes

- 800 g de falda de ternera
- 3 puerros
- 4 patatas
- 3 cucharadas de mantequilla
- Sal
- 2 zanahorias
- 4 cucharadas de aceite
- Pimienta
- 4 cucharadas de tomate triturado

Elaboración

Primero rallar las zanahorias, limpiar y cortar los dos puerros. Pelar y cortar en cuadrados grandes las patatas y cortar la carne en 4 trozos. Calentar agua unos 4 minutos.

A continuación echar la carne y las verduras en una cazuela, salar y cubrir con agua hirviendo, cocer en el microondas unos 25 minutos. Retirar y escurrir la carne, dejarlo enfriar.

Poner el aceite en una fuente y calentar 3 minutos, agregar la carne y dorarla 2 minutos.

Retirar la carne, añadir el tomate triturado, salpimentar y cocer 2 minutos. Colar el caldo y servir como consomé.

Servir la carne con la salsa de tomate.



Autor receta de Cocido de ternera

Tiramisú

 56 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 20/03/2012