

Bloque de ternera



sRecentv®

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bloque-de-ternera>

Preparación

En esta ocasión pedí en la carnicería medio redondo de ternera. Salpimentamos la carne y la doramos por todos lados en una cazuela con un poco de aceite. Sacamos y reservamos. En este mismo aceite ponemos la cebolla, los ajos, el puerro y la zanahoria todo pelado y cortado en trozos, cuando comiencen a dorarse incorporamos de nuevo la carne junto con el agua y el vino. Dejamos cocinar unos 25 o 30 minutos semitapada, os aconsejo que no la hagáis mucho más ya que se os podría quedar dura, le iremos dando la vuelta de vez en cuando. Una vez pasado el tiempo dejamos hasta el día siguiente, así será más fácil de cortar en filetes finos. Y ya sólo nos queda cortar y triturar todas las verduras. Ya nos contáis qué os ha parecido.



Ingredientes

- 1 peceto de ternera
- 1 Cebolla
- 1 Puerro
- 5 Zanahorias
- 6 dientes de Ajo
- 1 vaso Vino blanco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 vaso Agua
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Plato Principal