

# Carne de ternera al limón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/carne-de-ternera-al-limon>

## Preparación

Pelar los limones, quitando la corteza y picarla muy fina y en juliana. Poner 200 cc. de agua con el azúcar, echar la juliana de limón, cocer unos 5-6 minutos y reservar. En una sartén con un poco de aceite freir los ajos y las hortalizas troceadas, hasta que se doren ligeramente. Desgrasar con el jugo de los limones y el coñac. Añadir el caldo de carne con el vino y dejar reducir a la mitad. Añadir la harina de maíz disuelta en una cucharada de agua, el cubo de caldo de parne y la crema. Colar la salsa y reservar. Cocinar la carne a la plancha, ligeramente aceitada. Servir con la salsa caliente. Se pueden acompañar con verduras torneadas cocidas al vapor.

## Ingredientes

- 4 rebanadas Solomillo - Lomo de ternera
- 3 Limones
- 50 grs. Azúcar
- 3 dientes de Ajo
- 1 Cebolla
- 1 Zanahoria
- 1 Puerro
- 1/4 lt Caldo de Carne
- 1 vaso Vino blanco
- 1 vaso Cognac
- 250 cc. Crema de leche
- 1 cucharada/s Harina de maíz
- 1 cubo de Caldo de Carne

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Carne, Exótica, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

