

Estofado de ternera con cebolla y champiñones



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 45min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/estofado-de-ternera-con-cebolla-y-champinones>

Preparación

Para la ternera: Coloque la carne de ternera en una olla grande y cubrir con agua fría. Llevar a fuego lento y cocinar durante 2 minutos. Escurrir la carne y enjuagar rápido con agua fría para eliminar cualquier rastro de escoria. Lave la olla y devolver la carne a la olla. Verter el caldo sobre la ternera para cubrir. Llevar a fuego lento. Mientras tanto, atar la cebolla grande, la zanahoria, el apio, el puñado de perejil, el laurel y el tomillo (reserve un poco para las cebollas) envueltos en una gasa y añadir el paquete a la carne a fuego lento. Salpimentar si es necesario. Tapar y cocinar a fuego lento durante 1-1/4 a 1-1/2 horas o hasta que la carne esté tierna al pincharlo con un tenedor. No debe estar totalmente cocida. Para las cebollas: Mientras que el guiso esté hirviendo, prepare la cebolla. Coloque las cebollitas en una sartén grande con el caldo de carne, una cucharada de la manteca y tomillo fresco. Tapar y cocer muy lentamente, rodando la cebolla en la sartén de vez en cuando, durante 30-35 minutos. Las cebollas no deben dorarse, debe

Ingredientes

- 1.5 kgrs. Carne de ternera
- 5-1/2 - 6 taza/s Caldo de pollo
- 1 Cebolla grande pelada y cortada a la mitad
- 1 Zanahoria grande, pelada y en cuartos
- 2 Apios cortados a la mitad a lo ancho
- 1 puñado/s Perejil
- 1 Hoja de laurel
- 1 poco Tomillo fresco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 450 gramo/s Cebollas chiquitas congeladas, descongeladas
- 1/2 taza/s Caldo de Carne
- 5 cucharada/s Manteca
- 5 cucharada/s Harina
- 5 cucharada/s Caldo de Carne de la cocción
- 25-30 Champiñones
- 2-1/2 cucharada/s Jugo de limón
- 2 cucharada/s Caldo de pollo
- 3 Yemas de huevo
- 1/2 taza/s Crema de leche

estar tiernas y conservar su forma. Si el líquido se evapora, agregue más cucharadas, según sea necesario. Ponga a un lado. Cuando la ternera esté tierna, retirarla de la olla y verter el contenido en un colador. Enjuague la olla, regrese la ternera, y reservar el líquido de cocción (agregue el caldo de pollo adicional si es necesario para medir 3-1/4 tazas). Coloque las cebollas cocidas sobre la carne. Para la salsa de setas, en una cacerola grande separada sobre fuego medio-bajo, derrita el resto de las cucharadas de manteca. Una vez que desaparezca la espuma, añadir la harina y revolver a fuego lento durante dos minutos hasta que se mezclen. Sacar la sartén del fuego y añadir el líquido de cocción reservado, batiendo enérgicamente con un batidor de alambre. Regreso al fuego y llevar la salsa a ebullición, revolviendo constantemente. Cocine a fuego lento durante 10 minutos. En un tazón mediano, mezcle los champiñones con 1 cucharada de jugo de limón. Añadir los champiñones a la salsa y cocine a fuego lento durante 10 minutos más. Añadir las cucharadas restantes de jugo de limón y salpimentar a gusto. Vierta la salsa y las setas sobre la ternera y las cebollas. Rocié la parte superior de la salsa con el caldo adicional para evitar la formación de una piel. Ponga a un lado, parcialmente cubierta. Acerca de 10-15 minutos antes de servir, calentar lentamente el guiso a fuego lento, rociando la ternera con la salsa. Tape y cocine a fuego lento durante 5 minutos. Retirar del fuego. En un tazón mediano, bata las yemas de huevo y la crema. Agregar y mezclar 1 taza de la salsa caliente por cucharadas a la mezcla de crema. Vierta la mezcla de crema ya templada en el fuente, rociando la carne de ternera y las verduras para mezclar la salsa. A fuego moderado,

- 2 cucharada/s Perejil fresco picado

Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Todo el año, Costosa, Hongos, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

revuelva suavemente hasta que la salsa se haya espesado ligeramente, pero no dejar que llegue a hervir. Servir en la cazuela o en un plato y adornar con el perejil. Disfrute!

