

Peceto a la cacerola con papas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/peceto-a-la-cacerola-con-papas>

Preparación

Pelar y cortar las papas en cuartos, reservar.

Salpimentar el peceto y rebozarlo con la harina, cubrirlo por completo. Cubrir el fondo de una asadera grande con el aceite.

Acomodar el peceto, untarlo con la mostaza y disponer las papas alrededor. Cocinar en cacerola a fuego medio por 25 minutos aproximadamente. Retirar, cortar el peceto en rodajas. Bañar el peceto con el fondo de cocción en una asadera y hornear por 15 minutos más.

Ingredientes

- 1 Peceto de Ternera
- 200 grs. Harina 000
- 1 taza/s Mostaza
- 6 Papas
- Aceite de oliva c/n
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Día Especial, Todo el año, Costosa, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Plato Principal

