

Peceto con cebollas caramelizadas



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 1 hrs. 30min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/peceto-con-cebollas-caramelizadas>

Preparación

Condimentar la carne con sal y pimienta y cubrirla con la panceta ahumada. Poner en el fondo de una asadera la cebolla cortada en aros, la zanahoria en bastones gruesos, condimentar con sal y pimienta. Colocar encima la carne y el ramo de hierbas aromáticas. Hornear a fuego fuerte rociando de tanto en tanto con el caldo de carne. Para la guarnición, poner en una sartén el azúcar y cuando se haya fundido incorporar la manteca y las cebollas. Cocinar hasta que estén cocidas. Para las zanahorias, cortarlas en bastones pequeños, satearlos en manteca y servir junto con las cebollitas y la carne.

Fuente: revista Maru

Ingredientes

- 2 kgrs. Peceto
- 200 gramo/s Panceta ahumada
- 1 Cebolla
- 1 Zanahoria
- 1 Ramo de hierbas aromáticas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- Caldo de Carne c/n
- Para las cebollas caramelizadas: 2 taza/s Azúcar
- 50 taza/s Manteca
- 400 gramo/s Cebollas chiquitas
- 1 kgrs. Zanahoria

Categorías

Un día normal, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Visitas, Plato Principal



