

Peceto de ternera con zanahorias y cebollas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/peceto-de-ternera-con-zanahorias-y-cebollas>

Preparación

Condimentar el peceto con sal y pimienta, acomodarlo en una asadera y rociarlo con el aceite y la taza de agua. Cocinar en horno a temperatura de mediana a fuerte, por 20 minutos. En ese momento, agregarle la cebolla picada y las zanahorias ralladas gruesas por los costados, rociar todo con el vino Oporto y llevarlo al horno por 15 minutos más. Tener la mozzarella y el lomo cortados en láminas y cuando se retira el peceto del horno, cortarlo en rodajas finas y rearmarlo nuevamente intercalando cada medallón de carne con uno de lomo ahumado y otro de mozzarella. Una vez terminado, colocarlo otra vez en la fuente, esparcirle por encima los tomates pelados y picados, espolvorearlo con el azúcar negra, e introducirlo nuevamente en el horno cocinando todo por quince minutos más. Fuente y foto: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 1 kgrs. Peceto de ternera
- 400 gramo/s Mozzarella
- 200 gramo/s Lomo ahumado
- 4 Tomates perita
- 1 Cebolla
- 2 Zanahorias
- 1 vaso/s Vino Oporto
- 1 taza/s Aceite
- 1 taza/s Agua
- 1 puñado/s Azúcar negra
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Argentina, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Costosa, Carne, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

