Estofado de Ternera

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 5 personas :

- 500gr de Carne de Yata o Tall rodó, atada
- a gusto de Sal y pimienta
- 4 ajos
- 250gr de cebollitas pequeñas
- 1 tomate
- 2 hojas de laurel
- 1 vaso de vino tinto

Preparación:

Paso 1

Se coge el trozo de carne atada y se acuchilla para que se haga por dentro. Se pone sal y pimienta y se fríe con ajos. Cuando esté dorado se echa cebollitas pequeñas (o una cebolla grande a cuartos), y cuando estén doradas se añade un tomate a trozos grandes y dos hojas de laurel. Después se añade 1 vaso de vino tinto. Se va haciendo a fuego lento y ya está.