



Asado de ternera con cebolletas

Ingredientes para 4 personas:

1 kg. de aguja de ternera, 6 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharada de harina, nuez moscada, 1 vaso de vino blanco, 1 vaso de caldo de carne, 20 cebolletas, 50g de salsa de tomate, sal y pimienta.

Preparación:

Ata la carne para que no se deforme durante la coción. Colócala en una cazuela con 4 cucharadas de aceite de oliva y dórala a fuego lento por los dos lados.

A continuación, espolvorear con la harina, una pizca de sal, pimienta y un poquito de nuez moscada. Rociar con el vino, cuando el vino se haya evaporado, echar sobre la carne el caldo caliente.

Cubrir el recipiente y dejarlo cocer durante una hora y media.

Pelar las cebollas y estofarlas en una sartén con el aceite restante.

Pasar las cebolletas a la cazuela después de haber dejado cocer la carne una hora, junto con la salsa de tomate disuelta en un poco de caldo.

Dejar cocer hasta que la carne esté tierna añadiendo un poquito más de caldo.

Retirar la carne, desatarla y cortarla en lonchitas finas, para colocarla en el plato, añadiendo las cebolletas y la salsa al gusto.

Tiempo de preparación: 2 horas y media

Autora de la receta: Cristina Serrano Lorca

Supermercado masymas 42 - Alcalá la Real