

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:34
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/rag%c3%ba-de-ternera.html>

Ragú de ternera

INGREDIENTES

1 kg. de carne de Ternera en dados
0,5 l. de caldo de carne
3-4 zanahorias
2 tomates
100 grs. de guisantes
1 cebolla
1 diente de ajo
3 patatas
250 cl. de vino blanco
2 dl. de aceite de oliva virgen extra
1 ramillete (tomillo, orégano)

PREPARACIÓN

Saltear la carne en aceite y reservar.

Rehogar la cebolla y el ajo 10 minutos, en el aceite en el que hemos salteado la carne.

Incorporar los tomates troceados y la carne.

Añadir el vino, el caldo de carne y el ramillete y dejar cocer 15 minutos tapado.

Añadir las patatas y las zanahorias, dejándolo cocer otros 15 minutos tapado.

Cuando esté tierna la carne, añadir los guisantes.

Dejar cocer 5 minutos y servir.