

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ternasco-en-su-jugo.html>

Ternasco en su jugo

INGREDIENTES

- 1 pierna de Ternasco de 1 Kg.
- 100 gr. trufa a tiras
- 400 gr. de zanahoria
- 4 corazones de alcachofas
- 400 gr. judías verdes finas
- 400 gr. de patatas pequeñas
- 4 tomates rojos
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1/4 l.de caldo de carne
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla

PREPARACIÓN

Mechar la pierna con la trufa (reservar por el jugo). Salpimentar y rociar de aceite. Meter al horno 50-60 min. Reservar la pierna.

Desglosar la fuente con el vino y el caldo. Pasar por el chino y añadir la trufa reservada, picada al jugo.

Guarnecer con los tomates y las verduras cocidas troceadas al dente y salteadas con mantequilla.

Servir la pierna entera y rociar con el jugo trufado bien caliente.

Nota:

Se llama ternasco al cordero recental que no tiene más de cuatro meses ni pasa de los cuatro kilos. Por la finura de su carne es aconsejable asarlo