

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ternera-mechada-al-aroma-de-canela.html>

Ternera mechada al aroma de canela

INGREDIENTES

1 trozo de ternera de 3/4 de Kg.
6 cucharadas de aceite
50 gr. de aceitunas verdes sin hueso
100 gr. de sofrito de tomate
30 gr. de almendras tostadas
1 vaso de vino generoso
1 diente de ajo picado
1/2 litro de caldo
3 palitos de canela en rama
Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Mecha la ternera con las aceitunas, almendras y palitos de canela y dórala luego en el aceite bien caliente. Cuando esté dorada por todas partes, salpiméntala, agrégale la cebolla y el ajo picados y déjalos freír hasta que también tomen color.

Échale el caldo y el vino, tapa la cacerola y deja cocer sobre fuego muy suave durante 45 minutos, dándola vuelta una vez. Sírvela cortada en tajadas rociadas con su salsa y rodeada del sofrito bien caliente