

Receta

6. Estofado de Ternera



Duración

2h



Web

El Comidista



Dificultad

6 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 400 gr Ternera
- 75 gr Bacon
- 150 gr Champiñones
- 200 gr Zanahorias
- 200 gr Cebollas
- 50 gr Cucharadas Mostaza
- 35 gr Cucharadas Mostaza de Bolas
- 400 ml Caldo
- 120 ml Brandy
- 40 ml Vino Tinto
- Harina
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Preparación

- 1.-** En una cazuela grande, rehogar bacon hasta que quede crujiente. Reservar.
- 2.-** Rehogar cebolla en la misma cazuela 15 minutos.
- 3.-** Enharinar ternera y marcar. Juntar con la cebolla y salpimentar. Reservar.
- 4.-** Mojar la cazuela con brandy y desglasar. Añadir las mostazas, disolver. Añadir caldo. Sumar la ternera con la cebolla y cocer 1 hora a fuego suave tapado.
- 5.-** Añadir las zanahorias y cocer 30 minutos más.
- 6.-** Saltear champiñones y añadir al guiso y cocer 5 minutos más.
- 7.-** Añadir vino y una cucharada más de mostaza.

Consejos: