Estofado de Alce



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Nata: 200 cc
Arándanos rojos: c/n
Enebro: 6 grs
Hongos Chantarelas: 200 grs
Caldo de carne: 300 cc
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla: 1 Unidad
Carne de alce: 500 grs
Tomillo: 4 Ramas
Zanahorias: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar la carne en trozos.
- Picar la *cebolla* y cortar las zanahorias en trozos o rodajas.
- En una olla freír la carne, la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Incorporar el enebro, el *tomillo*, sal y pimienta.
- Mojar con el caldo y el agua y dejamos *hervir* 45 minutos a 1 hora hasta que la carne esté tierna.
- Servir con *arándanos* rojos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alggryta-estofado-de-alce