Carne de ternera bajo tierra

Ingredientes

Sal: A gusto
Ajos: 5 Dientes
Huevos: 3 Unidades
Carne de ternera: 1 k
Habas: 500 g
Manteca de ternera: 100 Gramos
Patatas: 3 Unidades
Pan Rallado: 200 g
Aceite De Oliva: A gusto
Cebada en cereal: 300 Gramos
Carne de ternera picada: 250 g
Hebras de azafrán: 8 Unidades
Agua: 200 Ml.
Pimienta: A gusto
Perejil fresco: 1 Manojo

Preparación de la Receta

- *Condimentar* los 25o gramos de carne picada con sal y pimienta, incorporar el pan rallado y mezclar bien.
- Meter la mezcla en una gasa, darle forma de salchicha y atar los extremos.
- En una olla con agua hirviendo, cocer los huevos durante 11 minutos.
- Colocar otra olla en el fuego, incorporar aceite, las patatas peladas y cortadas en trozos, la carne troceada y un poco de sal.
- Agregar las *habas*, algunas con su vaina y otras sueltas.
- Regar con 200 ml de agua, 1 chorrito de aceite y la *manteca* de **ternera**.
- Añadir la cebada, la carne envuelta, el *azafrán* (diluido en un poco de aceite) y *sazonar* con más sal de ser necesario.
- Cocinar a fuego medio durante 90 minutos.
- Retirar la carne de la gasa y servir con el guiso, acompañando con los huevos cocidos por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-de-ternera-bajo-tierra