Hogaza de Cereales con Carne de Ternera a la Vainilla



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Cebolla Morada: 1 unidad
Hogaza de cereales: 1 unidad
Mantequilla: 1 Barra
Miel: 1 Taza
Vaina de vainilla: 1 unidad
Arúgula: 1 Atado
Germinado de alfalfa: 50 Gramos
Chile Chipotle: 3 Unidades
Mix de Lechugas: 50 Gramos
Ternera en trozos: 1 Kilo
Ajo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Incorporar en una sartén aceite de oliva con los trozos de **ternera**.
- Añadir sal hasta que este sellada y voltear
- El termino de la carne debe de ser tres cuartos
- Cortar las papas muy delgadas para que la cocción sea muy rápida y añadir sal ya cuando estén casi cocidas
- Sacar la carne de la sartén y en el mismo sartén meter las papas con todos los jugos de la carne
- Agregar el *chipotle* con todo y semillas en una sartén con aceite de oliva con *ajo*.
- Llevar a la molienda y revolver con un tenedor con la vainilla, miel de abeja, *ajo* y *mantequilla*
- La carne de *ternera* se incorpora a la sartén donde están las papas junto con la molienda.
- Dejar cocinar por unos minutos.
- Partir por la mitad la hogaza de cereales.
- Montar una cama de lechugas, las papas, encima colocar la carne ya partida.
- Salsear con los jugos de la sartén, encima poner germinado, *arúgula* y *cebolla* morada
- Tapar nuestra hogaza y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hogaza-de-cereales-con-carne-de-ternera-a-la-vainilla