elGourmet

Estofado de Ternera

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Papas: 8 Unidades
Carne de ternera: 1 Kilo
Laurel: 1 Hoja
Zanahorias: 2 Unidades
Pimienta de Jamaica: c/n
Cebollas: 3 Unidades
Harina: 3 cdas
Mantequilla: c/n
Pastilla o cubo de caldo: 1 Unidad
Sal: c/n

Remolacha en vinagre sueco

Agua: 1/2 Litro
Laurel: 1 Hoja
Remolacha: 1/2 Kilo
Azucar: 6 Cucharadas
Pimienta blanca: 8 Granos
Vinagre sueco: 400 cc

Preparación de la Receta

Preparación

- Cortar la carne en daditos.
- *Dorar* la carne con un poco de *mantequilla* en una olla.
- Cortar la *cebolla* y echar con la carne
- Remover de vez en cuando.
- *Pelar* las zanahorias, cortalas en rodajas y sumarlas a la preparación.
- Sumar la *harina*, el *laurel*, la pimienta jamaicana y una pastilla de caldo.
- Cubrir con agua y *hervir* hasta que la carne esté tierna y la *cebolla* se deshaga.
- Servir con *patata* hervida y *remolacha* en *vinagre* sueco.

Remolachas

- Cortar la *remolacha* en rodajas y reservar.
- *Hervir* todos los ingredientes 1 minuto y luego sumarlo a la *remolacha*.

- Esperar 1 día para comer.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kalops-estofado-de-ternera