

# Ternera en Salsa Agridulce de Eneldo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Eneldo:** c/n

**Sal:** c/n

**Carne de ternera:** 800 grs.

**Pimienta blanca:** 8 Granos

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Salsa

**Nata:** 100 cc

**Eneldo:** 1 Manojó

**Caldo de carne:** 1/2 Litro

**Sal y Pimienta:** c/n

**Azúcar:** 2 Cucharadas

**Harina:** 2 cdas

**Mantequilla:** 2 cdas

**Vinagre sueco:** 2 cdas

## Preparación de la Receta

- *Hervir* la carne vez en agua hirviendo.
- Limpiar luego debajo del grifo.
- Poner en una olla con las verduras, 1/2 litro de caldo, la sal, la pimienta y el **eneldo**.
- Dejar *hervir* hasta que la carne esté tierna más o menos 20 minutos.
- Retirar la carne y las verduras para tener el caldo para hacer la salsa.
- Derretir la *mantequilla* en una cazuela, añadir la *harina* y mezclar bien.
- Incorporar el caldo, la *nata*, el *vinagre* sueco y el azúcar hasta que tenga un punto agridulce.
- Volver a incorporar la carne y las verduras.
- Añadir el *eneldo*.
- Servir.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/kokt-kalv-i-dill-ternera-en-salsa-agridulce-de-eneldo>