Navarin de ternera primaveral

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vacío: 500 g
Tomillo fresco: 1 cda.
Ajo: 5 Dientes
Echalottes: 3 Unidades

Guarnición

Cebollitas cambray: 8 Unidades
Agua: 1 Taza
Arvejas: 1/2 Taza
Nabos: 6 Unidades
Manteca: 1 cda.
Zanahorias: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa del vació y corte en cubos.
- Pele los dientes de *ajo* y corte por la mitad.
- Pele los echalottes y corte en láminas finas.

Guarnición

- Pele las cebollas.
- Pele los nabos y tornee.
- Pele las zanahorias
- En una sartén con agua caliente, saltee todos los vegetales, agregue la *manteca*, el azúcar y la sal.
- Cocine hasta que estén tiernas y glaseadas

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el vacío, junto con el *ajo* y el *tomillo*.

- Agregue agua a nivel junto con los echalottes.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine durante 1 hora 30 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato el vacío junto con la *guarnición*
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/navarin-de-ternera-primaveral