elGourmet

Wrap de carne

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Miel: 2 cdas.
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Lomo de ternera: 200 g
Bulbo de Hinojo: 1 Unidad
Crema de leche: 100 Ml.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mostaza antigua: 60 g
Tortilla de Trigo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 180ºC.

Para comenzar

- Vamos a cortar la *cebolla* y el *hinojo* en juliana.
- Por otro lado, salpimentamos la carne y la sellamos por ambos lados en una sartén caliente con un chorrito de aceite
- Cuando esté lista, la colocamos en una bandeja y la llevamos al horno durante 3-4 minutos.
- Pasado ese tiempo, la sacamos del horno y la cortamos en tiritas
- Luego, en una sartén salteamos la *cebolla* y el *hinojo* y le agregamos la *mostaza*, la miel y la *crema*
- Cocinamos unos minutos para que se espese la salsa
- Por otro lado, calentamos las tortillas en una sartén a fuego bajo tapadas con una servilleta de tela.

Para terminar

- Añadimos la carne cortada en tiritas y la salsa en la totilla y cerramos formando el wrap

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wrap-de-carne