

**Creador:** Sonia Campos



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

cuanto mas bueno es el vino mas buena estara la salsa!

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 1/2k ternera (morcillo)
- 1/2botella de vino tinto
- 3 zanahorias
- - 1 cebolla grande
- laurel, tomillo y perejil
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- harina para rebozar
- arroz blanco cocido
- 400g de tomate triturado

## Preparación:

### Paso 1

en una cazuela ponemos aceite para cubrir el fondo ,pasamos la carne por la harina y la ponemos en la cazuela a fuego fuerte para que se dore bien por fuera,retiramos la carne y en la misma cazuela ponemos la cebolla en trozos grandes y la zanahoria troceada normal cuando las verduras estan pochadas añadimos un atillo con el perejil ,laurel y tomillo, la carne y el tomate movemos un minuto y añadimos el vino el agua la sal y la pimienta y dejamos a fuego medio-vajo unas 2 horas o unos 20 min en la holla express,quitamos la carne,la zanahoria y el atillo de hierbas y batimos con la batidora la salsa unimos con la carne y la zanahoria ,se sirve acompañado de arroz blanco.