# Ternera del Toboso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Chef Sandy

**Tiempo:** + de 2 horas
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

## Descripción:

Versión castiza del Boef Burguignon-

## Ingredientes para 6 personas :

- 750 g de ternera
- 500 g 1 de cebolla
- 500 g de patatas
- 6 dientes de 3 sin pelar de ajo
- 125 g de champiñones
- 125 g de zanahoria
- 100 g de guisantes
- 750 ml de vino tinto de la mancha
- 12 granos de pimienta negra en grano
- Pimienta negra molida
- Pimienta blanca molida
- 2 cayenas secas
- 1 c/s de maizena
- 1 c/s de pimenton (2/3 de dulce 1/3 de paprica)
- Romero
- Sal
- AOVE

## Preparación:

### Paso 1

Cortar la carne en cubos de unos 2 cm mas o menos, meterlos en un bol, con el vino, menos 50 ml. Añadir una cebolla cortada en 4, 3 ajos sin pelar con un golpe para romperlos, una c/s de roemro y 12 granos de pimienta, dejar marinar en la camara toda la noche. Colar, y reservar el vino. Romper los 6 dientes de ajo, y sofrir en 3 c/s de AVOE, cuando empiece a coger color, añadir la marinada, menos la cebolla y dorar. Cortar en juliana la

*cebolla y la de la marinada, añadir al guiso cuando la carne este dorada por todos lados, añadir sal, y pochar. Cuando empiece a estar translucida la cebolla añadir, la zanahoria en rodajas y los champiñones, por la mitad si son pequeños o en cuartos, la cayena y sal pimentar, con las dos pimientas, una vez que este todo bien mezclado añadir el vino de la marinada. Una vez que hierva, bajar el fuego y tapar, duarnte 60 minutos. Cortar las patatas en cubitos del mismo tamaño que la carne, y en una sautée empezar a saltearlas con AOVE, una vez que esten marcadas subir el fuego y no mover. En un vaso mezclar la maizena y el pimenton, disolverlo con el vino que reservamos, añadirselo al guiso, que subimos de temperatura para que hierva, y removemos, cuando vuelva a coger ebullicion volvemos a bajar otros 15 minutos. Damos la vuelta con cuidado a las patatas, que se abran pegado entre si y doramos por el otro lado. Se apaga el fuego, la carne estara tierna, y le añadimos las patatas, encima, tapamos y dejamos reposar 5 minutos. Se*