

# Ternera con trufas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si quieres, puedes añadirle un toque diferente con unas almendras picadas. Estará exquisito.

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- ½ kg. de filetes de ternera,
- , 1 trufa negra,
- 2 cebollas,
- 1 zanahoria,
- , 1 tomate,
- ½ diente de ajo,
- tomillo
- 200 ml. de vino blanco,
- , aceite de oliva, sal y pimienta.

## Preparación:

### Paso 1

Comenzamos marcando la carne en una olla a fuego fuerte con aceite de oliva. Reservamos. Preparamos las verduras lavando, pelando y cortando las zanahorias, la cebolla, el ajo. Cortamos también la trufa en finas láminas. En otra olla aparte, sofreímos las cebollas y el ajo. Añadimos un poco de tomillo. Agregamos también la zanahoria. Cuando comiencen a pochar las verduras, sumamos el tomate picado, el vino y salpimentamos al gusto. Dejamos que hierva y removemos unos minutos. Vertemos entonces la salsa sobre la carne. Cubrimos todo de agua y dejamos cocer a fuego lento un cuarto de hora o hasta que la carne esté hecha. Retiramos la salsa y pasamos por la batidora. Sofreímos la trufa con un poco de aceite de oliva y las mezclamos con la salsa. Servimos la carne bañada con la salsa y ¡a disfrutar de un rico plato!