Ternera con trufas

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cobra

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