TERNERA AL ESTILO IBERICO

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

Creador: Juan a.Calderon



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kilo de Pierna de ternera en un trozo
- 1 vaso de Vino blanco
- 1 copa de Coñac
- 50 gramos de Tocino iberico
- 2 Trufas
- 1 tacita de Leche
- Granos de pimientaq
- Nuez moscada
- Harina
- aceite de oliva y sal.
- Hilo de bramante

Preparación:

Paso 1

Se ponen las trufas a macerar en el coñac durante dos horas. Se ata la carne en redondo, para darle buena forma, se sazona de sal y se envuelve en un poco de harina. En una cazuela se pone aceite y el tocino picado; cuando éste está deshecho se separan los residuos y se rehoga la carne, dándole vueltas; cuando está dorada se le añade el vino y, unos minutos mas tarde, una tacita de agua, o caldo si se tiene a mano; se sazona con unos granos de pimienta y un pellizco de nuez moscada y rallada; se deja hervir lentamente hasta que la carne esté tierna y se consuma casi todo el liquido; en este punto se incorpora la leche y las trufas picadas; se deja en el fuego un poco más de tiempo. A continuación se separa la carne de la salsa, se le quita el hilo y de deja enfriar; medio fría se va cortando en rodajas que se colocan en una fuente montadas unas sobre otras, se rocía con la

salsa colada y se adorna con los pedazos que queden de las trufas y unos pequeños costrones de pan frito. Se sirve muy caliente.