

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** AnukaValencia



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.