

BOEUF MIRONTON



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

Creador: Alegna **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Servir con tallarines verdes con mantequilla

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- - 6 lonchas de carne asada o hervida
- - 1 y media cucharada de aceite
- - 1 cebolla y media picada
- - 2 tomates partidos en trozos
- - 2 cucharadas de vinagre
- - 1 diente de ajo machacado
- - Una hoja de laurel
- - Un pellizco de nuez moscada
- - 4 cucharadas de alcaparras
- - 4 cucharadas de pan rallado y perejil

Preparación:

Paso 1

Picar la carne. Calentar el aceite y sofreír las cebollas. Añadir los tomates, el vinagre y un poco de agua. Hacer hervir hasta que forme una pasta espesa. Añadir la hoja de laurel, la nuez moscada y el perejil. Sazonar con sal y pimienta, tapar y cocer a fuego lento durante 10 minutos. Vaciar la mitad de la salsa en una fuente de horno (quitar la hoja de laurel). Colocar la carne y las alcaparras encima. Recubrir con el resto de la salsa y espolvorear encima el pan rallado. Colocar en el horno a 175 grados durante media hora.