

Receta de Estofado de Ternasco con Cebolla Dulce

26 Jun 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de ternasco que es una de las carnes que más representan a la cocina aragonesa, el ternasco se le llama al cordero joven en Aragón y esta es una receta que resulta exquisita para toda la familia.

Ingredientes

- Carne de ternasco troceada (uno o dos kilos según comensales)
- Cebollas dulces (tres o cuatro)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Caldo de carne
- Harina
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Salpimentar los trozos de carne y pasarlos por harina
2. En una sartén con aceite de oliva, freír los trozos de carne enharinada, sacar y reservar
3. En el mismo aceite, echar las cebollas dulces partidas en juliana, los ajos picaditos y el laurel, refreír bien y dejar reposar unos quince minutos
4. Incorporar la carne, el vino blanco y un poco de caldo de carne o una pastilla de carne disuelta en agua
5. Dejar cocer a fuego lento hasta que la carne esté tierna
6. Servir caliente y....buen provecho!!!