

Receta de Morcillo de Ternera al Vino Tinto

16 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo que preparéis una rica receta de **Morcillo de Ternera**, el morcillo o jarrete es la parte alta y con carne que va desde la pantorrilla hasta la corva de la pata de la ternera, y ésta es una forma muy rica de comer esta carne, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Morcillo de ternera (un kg o más según comensales)
- Cebollas (dos medianas)
- Zanahorias (tres grandes)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil (una ramita)
- Vino tinto (un vaso)
- Pastilla de caldo (una)
- Azúcar (una cucharadita)
- Aceite de oliva (dos cucharadas)
- Agua (dos vasos)

Modo de Preparación

1. Poner el aceite en la olla y cuando esté caliente dorar el morcillo y ponerle un poco de sal
2. Cuando esté dorado por todos lados, echar la cebolla bien troceada y rehogar hasta que esté doradita, pero no quemada
3. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas, añadirlas a la olla y seguir rehogando
4. Poner el azúcar y dejar un rato que se caramelicé
5. Echar el vino y dejar cocer para que evapore el alcohol
6. Machacar los ajos y el perejil y añadirlo a la olla
7. Añadir el agua y la pastilla de caldo, ajustar la sal y tapar la olla
8. Mantener cociendo a fuego mínimo una hora a partir de que gire la válvula
9. Una vez cocida la carne, sacarla y hacerla rodajas, triturar la salsa dejando las rodajas de zanahoria para adornar el plato
10. Acompañar de unas patatas fritas y....buen provecho!!!