

Receta de Morcillo de Ternera Braseado

03 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo preparar esta rica pieza de la ternera que el **Morcillo**, de una forma diferente a como estamos acostumbrados, se trata de un guiso que queda muy rico y seguro que os va a gustar esta receta de **Morcillo de Ternera Braseado**.

Ingredientes

- Beicon en lonchas (200grs)
- Chalotas (ocho o diez)
- Champiñones (200grs)
- Morcillo de ternera (sobre 1 Kg)
- Harina (30 grs)
- Vino tinto (750ml)
- Tomate triturado de bote (400grs)
- Caldo de carne (400ml)
- Tomillo (2 ramitas)
- Laurel (dos hojas)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Cortar el beicon en tiras finitas y rehogarlas a fuego suave en una sartén con un poco de aceite de oliva, sacarlas cuando estén doraditas y poner en una fuente de horno
2. Pelar las chalotas y saltearlas en el mismo aceite, echarlas a la fuente con el beicon
3. Lavar y limpiar los champiñones, escurrirlos y pasarlos por la sartén, poniendo un poco de aceite si fuera necesario, sacarlos y añadirlos a la fuente de horno
4. Salpimentar el morcillo y pasarlo por la sartén a fuego fuerte, dorarlo por los dos lados y colocarlo en el centro de la fuente para horno
5. En la misma sartén poner un poco de aceite más y dorar la harina, remover para que no se agarre, añadir el vino y mezclar con ayuda de unas varillas
6. Dejar que hierva unos minutos y verterlo sobre la carne
7. Echar el tomillo y el laurel y echar un poco de sal
8. Precalentar el horno a 150°
9. Cubrir la fuente con papel de aluminio o con la tapadera de la fuente si la tiene
10. Meter la fuente al horno y dejar unas dos horas aproximadamente

Morcillo de Ternera Braseado

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

11. Sacar la carne y dejar que se enfríe un poco, después cortarla en lonchas
 12. Servir la carne acompañada de la guarnición y la salsa bien caliente y....buen provecho!!!
-