

Receta de Estofado de Ternera con Cerveza Negra

03 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Estofado de Ternera con Cerveza Negra**, esta es una receta de origen Belga que forma parte de su patrimonio culinario y que sigue siendo uno de los estofados más conocidos, hay a quien le gusta echar hígado o riñones a la carne de ternera y esto le da un sabor más característico de la cocina belga, seguro que os gustará esta rica receta.

Ingredientes

- Carne de ternera troceada en cuadraditos (1kg o más según comensales)
- Cebolla (una pequeña)
- Aceite de oliva
- Mostaza (una cucharada)
- Cerveza negra (medio litro)
- Sal
- Pimienta
- Laurel
- Tomillo

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite de oliva en una cacerola grande y refreír la cebolla cortada en trocitos
2. Añadir la carne de ternera troceada y dejar que se doren lentamente
3. Echar una cucharada sopera de mostaza
4. Remover bien todo y dejar cocer sobre diez minutos a fuego lento
5. Añadir a la carne la cerveza negra, sal al gusto, pimienta, un poco de tomillo y tres o cuatro hojas de laurel
6. Dejar cocer durante unos treinta minutos aproximadamente, hasta que la carne esté tierna
7. Deshacer un poco de maicena en agua y añadirla a la carne para espesar la salsa
8. Acompañar la carne con unas patatas fritas o hervidas como mejor queráis
9. Si no tenéis cerveza negra, podéis utilizar cerveza rubia y añadirle dos o tres onzas de chocolate negro para darle color
10. Servir la carne acompañada de la salsa y las patatas y...buen provecho!!!