

Receta de Pollo Ganso de Ternera en Salsa

09 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para este Lunes os dejo una receta que les va a gustar a los amantes de la carne, se trata de **Pollo Ganso de Ternera en Salsa**, el pollo ganso es una pieza de la ternera muy tierna y sin nervios, ideal para hacer esta receta, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Pollo ganso de ternera (1 y 1/2 kg)
- Zanahorias (dos)
- Cebolla (una grande)
- Pimiento rojo (uno)
- Vino blanco (un vasito)
- Caldo de verduras
- Aceite de oliva (dos cucharadas)
- Sal y Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con las dos cucharadas de aceite
2. Cuando esté bien caliente, dorar bien la carne por ambos lados, sazonar con sal y pimienta al gusto
3. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas, el pimiento en trocitos y la cebolla en juliana, añadir todo a la cacerola
4. Remover bien todo y dejar hasta que la cebolla esté transparente
5. Añadir el vino blanco y cubrir con el caldo de verduras o con agua y dejar a fuego medio hasta que comience a hervir
6. Bajar el fuego y tapar la cacerola, dejar unos 40 minutos, o hasta que la carne esté blanda y la salsa reducida
7. Sacar la carne y dejar enfriar, después cortarla en rodajas y reservar
8. Triturar la salsa y ajustar la sal y la pimienta
9. Meter las rodajas de carne en la salsa y dejar unos minutos al fuego
10. Servir la carne acompañada de la salsa y si queréis podéis hacer unas patatas fritas o unos tallarines a las finas hierbas y.....buen provecho!!!