

CÓMEME EN...

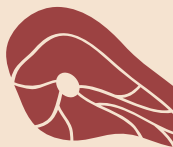
Ternera guisada al estilo de la abuela



Receta de Nila Atienza Fanlo

Ingredientes:

- ★ 1 cebolla de Fuentes
- ★ 1 diente de ajo
- ★ 1 vaso de vino tinto
- ★ Harina
- ★ Filetes de tapilla
- ★ Sal y pimienta



Preparación:

Salpimentamos los filetes y los enharinamos. Cortamos la **cebolla en juliana** y picamos el ajo.

En una sartén ponemos un poco de aceite y freímos los filetes enharinados; los reservamos en un plato.

A continuación, añadimos el ajo y la cebolla y lo sofreímos todo en el mismo aceite. Cuando la cebolla esté tostadita y blanda, añadimos el **vino tinto** y dejamos que evapore.

Batimos con un brazo batidor para que no queden grumos. Volvemos a poner la mezcla en la sartén, añadimos los filetes que habíamos reservado y dejamos que se cocine hasta **que espese un poco la salsa. ¡Lo tenemos!**



¡Escanéame y descubre más recetas para cocinar carne fresca!



asociación
de abastecedores de carne
de mercazaragoza

mz
mercazaragoza



Zaragoza
AYUNTAMIENTO