

Ternera en salsa



Ingredientes (para 2 personas)

½ kg de ternera troceada
¼ de una cebolla mediana
Una zanahoria
Un tomate natural
1 cucharada de tomate frito
Una hoja de laurel
1 diente de ajo
Perejil
Pimienta
Aceite y vinagre

Preparación

Picar un cuarto de cebolla muy fina. Salar la ternera. Trocear un tomate. Pelar la zanahoria y cortarla a rodajas.

En un mortero, picar el diente de ajo con un poco de perejil.

En una sartén, poner tres cucharadas de aceite y la cebolla. Antes de que se dore, añadir la ternera y saltear todo junto.

Cuando ya casi esté, se añade el tomate troceado y un poco de pimienta y se termina de hacer, vigilando que no se queme la cebolla.

Pasarlo todo a una cazuela y cubrirlo todo de agua. Añadir una hoja de laurel. Cocerá a fuego lento 45 minutos (si se seca se añade agua).

A mitad de cocción, se añade el picadito de ajo y perejil, una cucharada de vinagre, la zanahoria a rodajas y una cucharada de tomate frito.