

Gulgas cuello avestruz

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Raciones / personas: 4 Personas · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

Harina repostería

200 gr

Zanahorias

Vino blanco

2

Tomate

Sal

1

Puerros

Pimienta negra

Hierbas — tomillo, laurel

Avestruz — cuello

2

Cebollas

Caldo de pollo

Apio

4

Ajos

Agua

ELABORACIÓN

Cortar el cuello por las uniones y salpimentar. Saltear en aceite y retirar.

Cortar la verdura en juliana, rehogarla en el aceite que antes hemos salteado el cuello.

Añadir el vino y la carne. Dejar hervir a fuego medio, si la salsa fuera demasiado líquida añadir un poco de harina. Poner a punto de sal.