

Roti de ternera al aroma de vino

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0	
1 kg	Ternera
	Aceite oliva
	Pimienta negra — molida
	Sal
1 vaso/s	Vino blanco
250 gr	Champiñones — pueden ser en conserva
	Nuez moscada
3	Clavo
	Laurel
3 dientes	Ajos
1	Cebollas — grande
	Agua

ELABORACIÓN

Poner en una olla mejor si es rápida o Express así aseguramos que la ternera sea tierna. Añadir un poco de aceite de oliva, añadir el laurel, la cebolla muy picada y los dientes de ajos laminados muy finos y los champiñones laminados. Mientras ponemos el roti de ternera en una fuente de horno, salpimentamos y dejamos dorar a temperatura media hasta que quede dorada. Añadir a las cebollas y ajos ya refritos los clavos de olor la nuez moscada y el vino cubrir de agua y cuando rompa a hervir meter en el liquido el roti de ternera. Tapar la olla y dejar cocer hasta que el caldo reduzca.