

Gulgas cuello avestruz

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.