

Roti de ternera al aroma de vino

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.