



INGREDIENTES

600 g de carne de vacuno
Sal y pimienta
Harina
10 g de mantequilla
1 cebolla
330 ml de cerveza negra
2 cucharaditas de azúcar moreno
2 cucharaditas de concentrado de tomate
400 ml de caldo de carne

COCCIÓN

120 min
170
Vapor combinado 1 cuarto
Nivel del horno 3
700 ml



JARRETE DE TERNERA EN SALSA DE CERVEZA NEGRA

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Corta la ternera en dados, salpimienta y enharínala ligeramente.
- 2 Calienta la mantequilla en una sartén y dora los trozos de carne. Colócalos en una cazuela.
- 3 Pela la cebolla y pícala, sofríela en la mantequilla e incorpórala a la carne.
- 4 Mezcla la cerveza, el azúcar moreno, el concentrado de tomate y el caldo de carne en una cazuela, y llévalo a ebullición. Viértelo por encima de la carne hasta cubrirla por completo.
- 5 Tapa la cazuela e introdúcela en el horno en el nivel 3, con el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 170 °C durante 2 horas.

Presentación

Sírvelo con perejil espolvoreado por encima y verduras al vapor como acompañamiento.