



<https://www.mepillasquisando.com>



## ESTOFADO DE TERNERA AL ESTILO BELGA



### INGREDIENTES:

- 1 ½ Kg. de Ternera en dados.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 4 Cebollas.
- 40 gr. de Azúcar moreno.
- 2 Cervezas negras.
- 2 Rebanadas de Pan.
- 1 Vasito de Vinagre de Vino blanco.
- 2 Cucharadas de Mostaza (Dijon).
- 2 Ramitas de Perejil.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Ramitas de Tomillo.
- 2 Ramitas de Romero.
- Sal y Pimienta negra.

### ELABORACIÓN:

En una olla profunda al fuego ponemos la mantequilla, cuando se derrita añadimos la carne salpimentada y mantenemos hasta sellarla y dorarla, reservamos. En la misma olla sofreímos la cebolla cortada en juliana. Añadimos el azúcar y la cerveza, dejamos cocer hasta que evapore el alcohol, agregamos el vinagre y el pan desmigado, la mostaza y la carne reservada. Mareamos unos 3 minutos y añadimos las especias. Cocemos a fuego medio durante dos horas o hasta que la carne esté tierna. Si durante la cocción vemos que se queda sin caldo, podemos añadir un poco de agua. Servimos caliente y podemos acompañar con unas patatas fritas belgas.

<https://www.mepillasquisando.com>