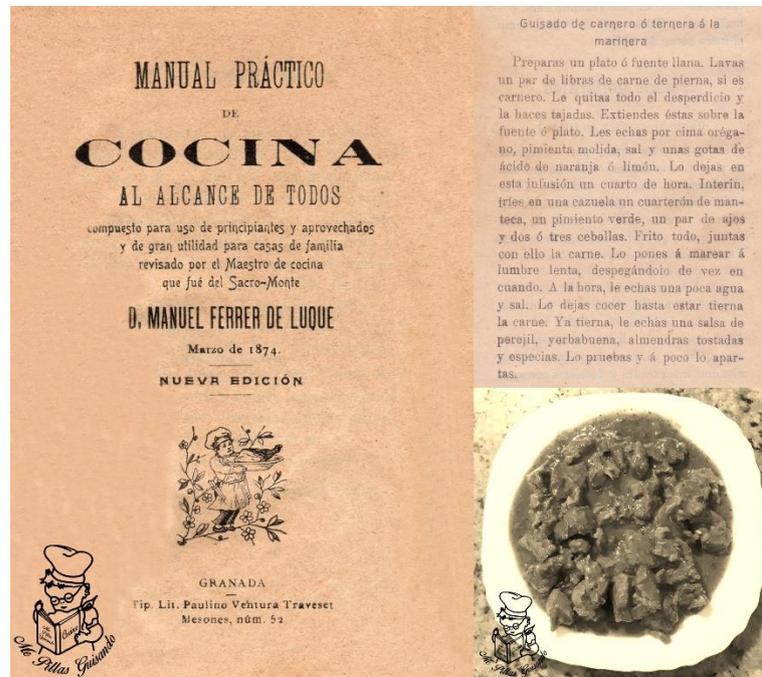




<https://www.mepillasquisando.com>



1048 - 052 Guisado de Carnero o Ternera a la marinera 1874



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Carnero o Ternera.
- Sal, Orégano y Pimienta.
- Zumo de Naranja o Limón.
- 1 Cuarterón de Manteca (115 gr.)
- 2 Cebollas.
- 1 Pimiento verde.
- 2 Dientes de Ajo.
- Perejil, Yerbabuena, Almendras tostadas.
- Especias al gusto.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Preparas un plato o fuente llana. Lavas un par de libras de carne de pierna, si es canero. Le quitas todo el desperdicio y la haces tajadas. Extiendes éstas sobre la fuente o plato. Les echas por cima orégano, pimienta molida, sal y unas gotas de ácido de naranja o limón. Lo dejas en esta infusión un cuarto de hora. Interin, fríes en una cazuela un cuarterón de manteca, un pimiento verde, un par de ajos y dos o tres cebollas. Frito todo, juntas con ello la carne. Lo pones a marear a lumbre lenta, despegándolo de vez en cuando. A la hora, le echas una poca agua y sal. Lo dejas cocer hasta estar tierna la carne. Ya tierna, le echas una salsa de perejil, yerbabuena, almendras tostadas y especias. Lo pruebas y a poco lo apartas.

NOTA: Interin = Intervalo de tiempo que transcurre entre dos acciones o etapas.

<https://www.mepillasquisando.com>