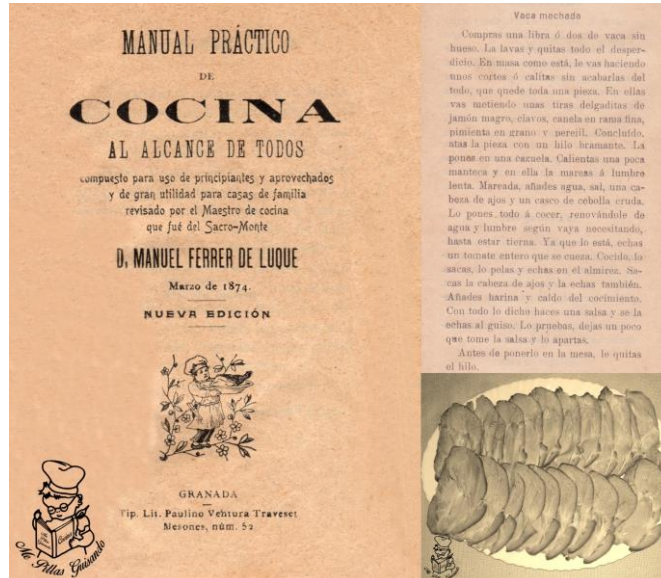




<http://www.mepillasquisando.com>



## 1186 - 079 VACA MECHADA 1874



Vaca mechada  
Compras una libra ó dos de vaca sin hueso. La lavas y quitas todo el desperdicio. En masa como está, le vas haciendo unos cortes ó caltas sin acabarlas del todo, que quede toda una pieza. En ellas vas metiendo unas tiras delgaditas de jamón magro, clavos, canela en rama fina, pimienta en grano y perejil. Concluido, atas la pieza con un hilo bramante. La pones en una cazuela. Calientas una poca manteca y en ella la mareas á lumbre lenta. Mareada, añades agua, sal, una cabeza de ajos y un casco de cebolla cruda. Lo pones todo á cocer, renovándole de agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna. Ya que lo está, echas un tomate entero que se cueza. Cocido, lo sacas, lo pelas y echas en el almirez. Sacas la cabeza de ajos y la echas también. Añades harina y caldo del cocimiento. Con todo lo dicho haces una salsa y se la echas al guiso. Lo pruebas, dejas un poco que tome la salsa y lo apartas. Antes de ponerlo en la mesa, le quitas el hilo.



### INGREDIENTES:

- 2 Kg. De Magro de Vaca.
- 6 Tiras de Jamón.
- 3 Clavos de olor.
- 1 Ramita de Canela.
- 1 Cucharadita de Pimienta en grano.
- 3 Ramitas de Perejil.
- 4 Cucharadas de Manteca.
- 1 Cabeza de Ajos.
- Sal y Cebolla.
- 1 Tomate maduro.
- 2 Cucharadas de Harina.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Compras una libra o dos de vaca sin hueso. La lavas y quitas todo el desperdicio. En masa como está, le vas haciendo unos cortes sin acabarlas del todo, que quede toda una pieza. En ellas vas metiendo unas tiras delgaditas de jamón magro, clavos, canela en rama tina, pimienta en grano y perejil. Concluido. Atas la pieza con un hilo bramante. La pones en una cazuela. Calientas una poca manteca y en ella la mareas a lumbre lenta. Mareada, añades agua, sal, una cabeza de ajos y un casco de cebolla cruda. Lo pones todo a cocer, renovándole de agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna. Ya que lo está, echas un tomate entero que se cueza. Cocido, lo sacas, lo pelas y echas en el almirez. Sacas la cabeza de ajos y la echas también. Añades harina y caldo del cocimiento. Con todo lo dicho haces una salsa y se la echas al guiso. Lo pruebas, dejas un poco que tome la salsa y lo apartas. Antes de ponerlo en la mesa, le quitas el hilo.

**FACEBOOK: COCINA ESPAÑOLA CASERA**