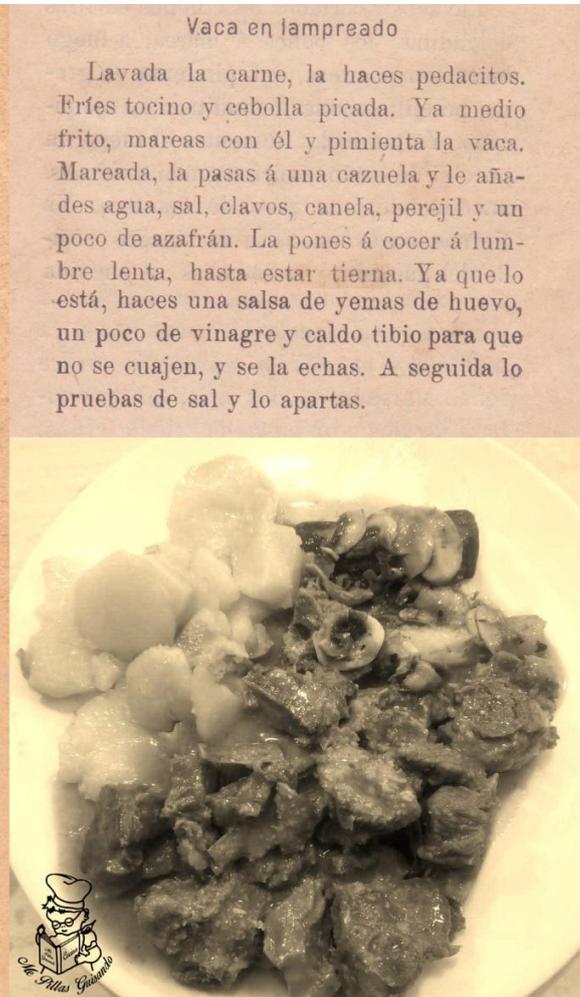
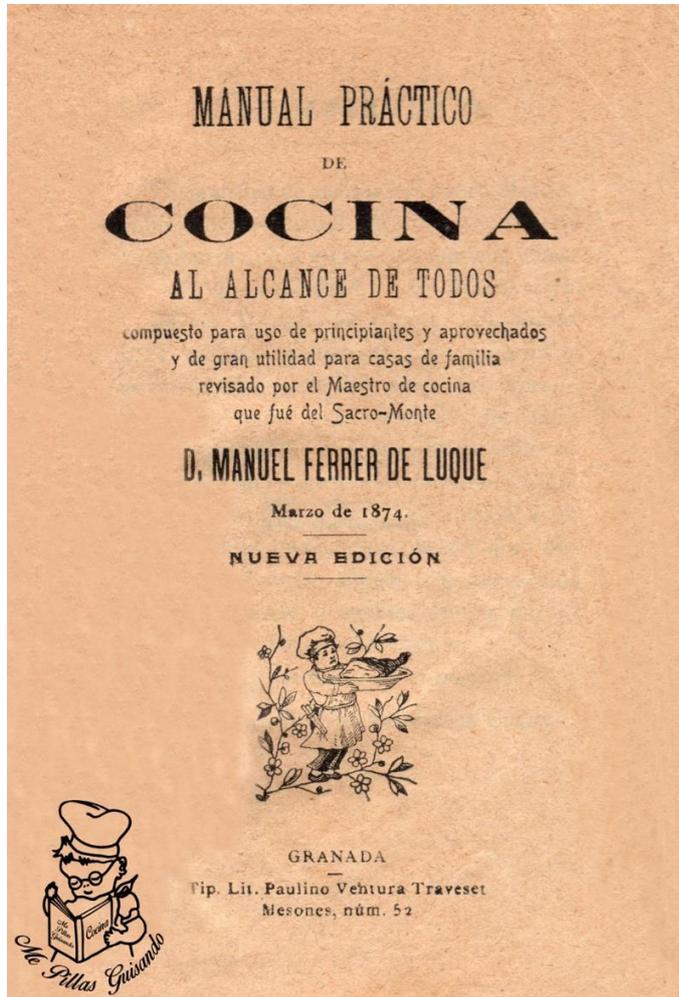




<https://www.mepillasquisando.com>



1191 - 80 VACA EN LAMPREADO 1874



Vaca en lampreado

Lavada la carne, la haces pedacitos. Fríes tocino y cebolla picada. Ya medio frito, mareas con él y pimienta la vaca. Mareada, la pasas á una cazuela y le añades agua, sal, clavos, canela, perejil y un poco de azafrán. La pones á cocer á lumbrer lenta, hasta estar tierna. Ya que lo está, haces una salsa de yemas de huevo, un poco de vinagre y caldo tibio para que no se cuajen, y se la echas. A seguida lo pruebas de sal y lo apartas.

INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Carne de Vaca.
- 150 gr. De Tocino.
- 1 Cebolla.
- Pimienta, Clavos de olor y Canela.
- Sal, Perejil y Azafrán.
- 3 Yemas de Huevo.
- ½ Vasito de Vinagre.
- 1 Vaso de Caldo de la cocción.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Lavada la carne, la haces pedacitos. Fríes tocino y cebolla picada. Ya medio frito, mareas con él y pimienta la vaca. Mareada, la pasas a una cazuela y lo añades agua, sal, clavos, canela, perejil y un poco de azafrán. La pones a cocer a lumbre lenta, hasta estar tierna. Ya que lo está, haces una salsa de yemas de huevo, un poco de vinagre y caldo tibio para que no se cuajen, y se la echas. A seguida lo pruebas de sal y lo apartas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera