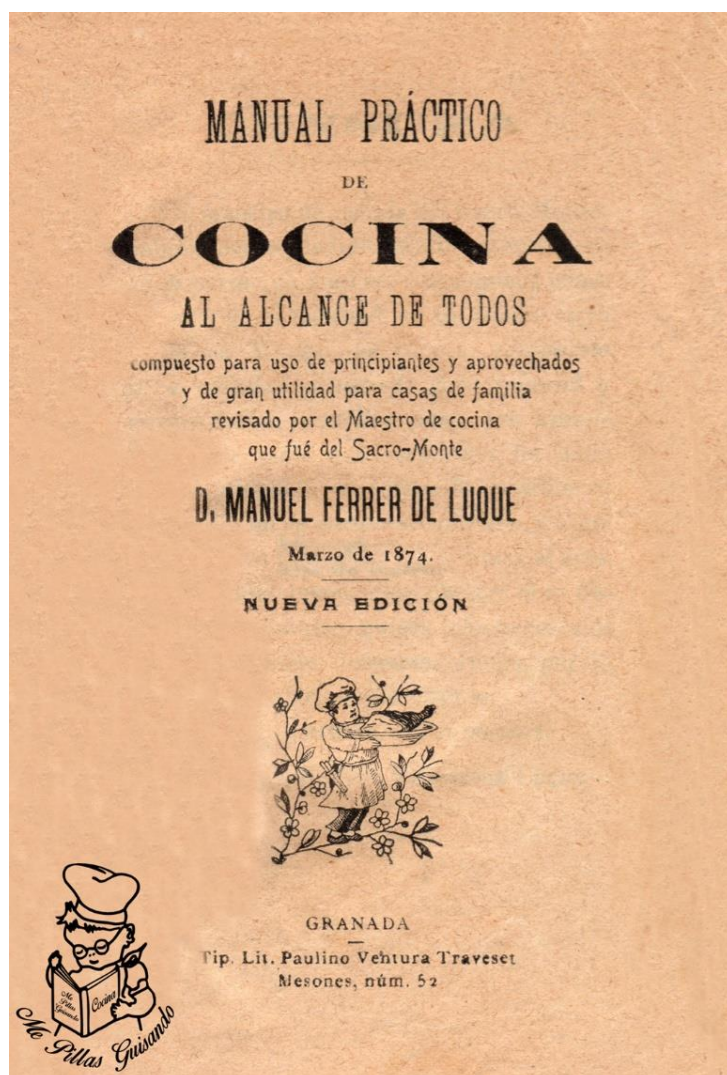




<https://www.mepillasquisando.com>



## 1226 - 87 VACA EN SALSA ESPESA 1874



### Vaca en salsa espesa

Lavas y partes la carne en lonjas delgaditas y la echas en una cazuela con manteca derretida y un puñado de harina. Añades agua ó caldo del puchero y lo meneas muy bien que se trabé. Ya trabado, lo sazonas de sal, pimienta y un poco de perejil. Lo dejas cocer todo, renovándole de agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.



### INGREDIENTES:

- 1'5 Kg. De Carne de Vaca.
- 4 Cucharadas de Manteca.
- 1 Puñado de Harina.
- 2 L. de Caldo del puchero o agua.
- Sal, Pimienta y Perejil.

### ELABORACIÓN:

Lavas y partes la carne en lonjas delgaditas y la echas en una cazuela con manteca derretida y un puñado de harina. Añades agua o caldo del puchero y lo meneas muy bien que se trabé. Ya trabado, lo sazonas de sal, pimienta y un poco de perejil. Lo dejas cocer todo, renovándole de agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**