



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1231 - 088 TERNERA MECHADA 1874



### Ternera mechada

Tomas carne de pierna de ternera, la limpias y haces tajadas. Les abres á las mismas por medio una especie de canalita. Cortas tiras de tocino y se las introduces ó mechas en ellas. Las vas atando y echando en una cazuela á todas bajo un atado, y las pones á marear con manteca y sal. Ya mareadas, les echas un poco de harina, pimienta en grano, ajo crudo, agua y perejil. Lo dejas cocer por espacio de dos horas, renovándole de lumbre y agua según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, les echas un cocimiento de acederas con manteca. Echado, lo pruebas de sal y lo apartas. Luego quitas el hilo.

### INGREDIENTES:

- 2 Kg. De Pierna de Ternera.
- 8 Tiras de Tocino.
- 6 Cucharadas de Manteca de Cerdo.
- 1 Cucharada rasa de Harina.
- 1 Cucharadita de Pimienta en grano.
- 4 Dientes de Ajo.
- Sal y Perejil.
- 1 Puñado de Acederas.

### ELABORACIÓN:

Tomas carne de pierna de ternera, la limpias y haces tajadas. Les abres a las mismas por medio una especie de canalita. Cortas tiras de tocino y se las introduces o mechas en ellas. Las vas atando y echando en una cazuela a todas bajo un atado, y las pones a marear con manteca y sal. Ya mareadas, les echas un poco de harina, pimienta en grano, ajo crudo, agua y perejil. Lo dejas cocer por espacio de dos horas, renovándole de lumbre y agua según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, les echas un cocimiento de acederas con manteca. Echado, lo pruebas de sal y lo apartas. Luego quitas el hilo.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**