



<https://www.mepillasquisando.com>



1283 - TERNERA AL CURRY



INGREDIENTES:

- 1 kg. de Ternera magra sin nervios ni grasa.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- 1 Manzana.
- 1 Rama de Apio.
- 1 Puerro.
- 1 Zanahoria.
- 1 Cebolla pequeña.
- 100 gr. de Nata líquida.
- 1 Cucharadita de Curry.
- 1 Cucharada de Maicena.
- 1 Cucharada de Perejil picado.
- Sal, Aceite frito y Harina.

ELABORACIÓN:

Cortamos la carne en pedazos iguales. Enharinamos y doramos en una sartén con aceite frito. Sazonamos, añadimos el vino y la mitad del curry. Metemos en la olla exprés durante media hora. Si preferimos hacerlo en una cazuela, ha de estar bien tapada y tarda 1 hora. Mientras picamos fino el puerro, la zanahoria, la manzana y el apio. En una sartén, ponemos la mantequilla, la cebolla muy picada. Dejamos rehogar bien hasta que esté dorado todo. Echamos la maicena. Añadimos un vaso grande de agua y dejamos cocer. Pasamos por un colador fino. Ponemos a cocer en una cazuela de barro o fuente de horno. Añadimos el curry restante y el jugo que ha quedado de cocer la carne. Sazonamos y añadimos la nata. Echamos la ternera, espolvoreamos con un poco de perejil picado y metemos al horno media hora. Hay que tener en cuenta que después de haber añadido la nata, la salsa no debe cocer en ningún momento, pues se cortarían. Este plato puede acompañarse muy bien con arroz blanco cocido.

FACEBOOK: Cocina Española Casera