

Carne de Ciervo en Salsa (6 personas aprox.)

Ingredientes:

- Carne de ciervo
- Aceite de oliva
- 100g de Cebolla
- 3 dientes de ajo
- 70g de zanahoria
- 70g de puerro
- 500g de tomate
- Laurel, tomillo, apio, perejil
- 1/2l de vino tinto
- 1/2l de caldo de ave

Elaboración:

Cortar la carne de ciervo en dados, salpimentar y la salteamos con un poco de aceite de oliva. Reservamos la carne.

Fondear el ajo, cebolla, zanahoria y puerro, todo cortado finamente, añadir las hierbas aromáticas. A continuación incorporar el tomate limpio de piel y semillas.

Añadir la carne a las verduras, rehogar con el vino y el caldo de ave (quedando la carne cubierta) y dejar cocer.

Una vez cocida sacamos la carne, pasamos la salsa por un chino y todo bien mezclado lo dejamos cocinar unos minutos hasta que la salsa tenga consistencia.

Sugerencia: Servir muy caliente

Buen provecho