

Carne de Toro

Ingredientes:

- 1kg carne de toro
- 2 cebollas
- Laurel
- Pimienta negra en grano
- Aceite
- Sal
- 3/4l de vino tinto rioja
- Agua

Elaboración:

Se corta la carne de toro en trozos y se sazona. A continuación se pone el aceite a calentar y se añade el toro, el laurel y la pimienta. Cuando la carne esté bien rehogada se añade las cebollas cortadas en juliana y se pocha, a continuación se vierte el vino tinto y vertemos agua hasta cubrir todo. Dejamos de 35 a 40 minutos hervir y listo para servir.

Sugerencia: Servir con patatas fritas

Buen provecho