



Asado agridulce de ternera con arándanos

Ingredientes

200 gr. Arándanos
600 gr. carne magra de ternera
1 ltr. vino tinto
200 cc vinagre de vino tinto
50 gr. azúcar
1 pizca semillas de mostaza
1 pizca clavo de olor
5 bayas de enebro
2 hojas de laurel
1 cebolla
Sal y pimienta

Preparación

Paso 1.- Corte la carne en dados.

Paso 2.- Deje marinar la carne por un día con el vino, el vinagre, el laurel, el enebro, el clavo de olor, las semillas de mostaza y la cebolla.

Paso 3.- Dore el azúcar y cuando esté de color de caramelo, vacíe toda la carne con su jugo y ponga a cocinar hasta que la carne este blanda.

Paso 4.- Condimente con sal y pimienta, cueza 5 minutos más y retire la carne.

Paso 5.- Ponga a cocer la salsa media hora más, haga puré y pásela por un colador fino.

Paso 6.- Agregue la carne y los arándanos a la salsa y caliente solo 5 minutos.

Consejo

No ponga muchos condimentos porque son fuertes.