



Churrasco de ternera al horno

Churrasco de ternera al horno

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

1kg. y medio de carne para churrasco, 2 cebollas grandes, 4 dientes de ajo, 3 zanahorias, 1 copita de vino blanco, 1 hoja de laurel, 1 vaso de caldo de carne, aceite, perejil, pimienta blanca y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Cortar la carne en trozos.
- 2) Pelar y picar las cebollas, las zanahorias y los ajos.
- 3) Disponer en una cazuela de barro, la carne, las cebollas, los ajos, las zanahorias, el laurel, el perejil y la pimienta, todo previamente picado.
- 4) Agregar el vino y un chorro de aceite. Echar sal al gusto.
- 5) Llevar al horno, dejar cocer, dándole vueltas a la carne cada poco tiempo y añadir caldo si la salsa se reduce.
- 6) Retirar del horno y listo para servir caliente acompañado de unas patatas fritas.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/carnes/churrasco-de-ternera-al-horno-80.php>