



Jarrete guisado

Jarrete guisado

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

Ingredientes:

1 jarrete de ternera entero, 1/2kg. de patatas, 7 cebollas, 1 cabeza de ajos, 1/4 litro de vino blanco, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se adoba la carne con sal, ajo y vino blanco durante 7 horas.
- 2) Pelar las cebollas.
- 3) Se calienta aceite en una cazuela de barro y se dora la carne y las cebollas enteras.
- 4) Se añade el adobo de la carne, se deja cocer lentamente y a media cocción se añaden las patatas enteras (peladas).
- 5) Se lleva al horno hasta que la carne esté tierna.
- 6) Se retira del horno, se corta la carne en trozos y se sirve con las patatas y cubierta con la salsa de la cazuela.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/jarrete-guisado-177.php>