

BOEUF MIRONTON



Ingredientes:

Ingredientes para 6 personas:

- 6 lonchas de carne asada o hervida
- 1 y media cucharada de aceite
- 1 cebolla y media picada
- 2 tomates partidos en trozos
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 diente de ajo machacado
- Una hoja de laurel
- Un pellizco de nuez moscada
- 4 cucharadas de alcaparras
- 4 cucharadas de pan rallado y perejil

Preparación:

Picar la carne. Calentar el aceite y sofreír las cebollas.

Añadir los tomates, el vinagre y un poco de agua. Hacer hervir hasta que forme una pasta espesa.

Añadir la hoja de laurel, la nuez moscada y el perejil. Sazonar con sal y pimienta, tapar y cocer a fuego lento durante 10 minutos.

Vaciar la mitad de la salsa en una fuente de horno (quitar la hoja de laurel). Colocar la carne y las alcaparras encima.

BOEUF MIRONTON

Recubrir con el resto de la salsa y espolvorear encima el pan rallado. Colocar en el horno a 175 grados durante media hora.