

Carne mechada



Ingredientes:

1 trozo de carne limpia
2 cabezas de ajo
2 kg. de tocino
3/4 l. de vino seco
2 ó 3 ramas de tomillo
1/2 hoja de laurel
canela en rama
clavos
pimienta negra

Preparación:

Para la carne mechada se pelan los ajos, se hace el tocino en tiras y se va poniendo en un plato, con las pimientas negras, la canela hecha trocitos, clavos y sal fina.

Se toma la carne y se unta en sal fina y con una aguja de mechar se le van haciendo pinchazos, que se rellenan con un ajo, un trocito de canela, pimienta etc?

Se taponan con el tocino, así se llena toda. Después se ata fuertemente con un hilo. Se dora ligeramente en la manteca, en un caldero, se le añade la cebolla, el vino, tomillo, laurel, ajo, una ramita de perejil, azafrán y un poquito de sal.

Si fuera necesario se le puede añadir más vino o caldo. Se deja cocinar. La carne mechada se sirve hecha ruedas, fría o caliente con su salsa.