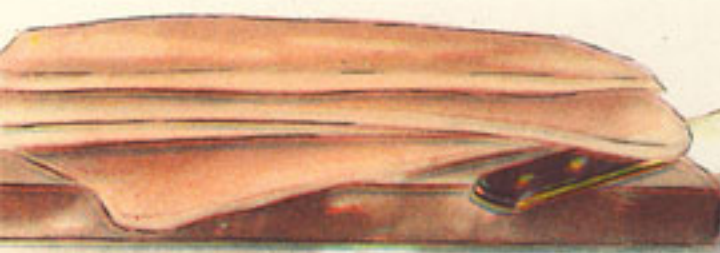


Waly



babilla de ternera



harina



rebozado



5 cucharadas aceite



cebolla

ajo



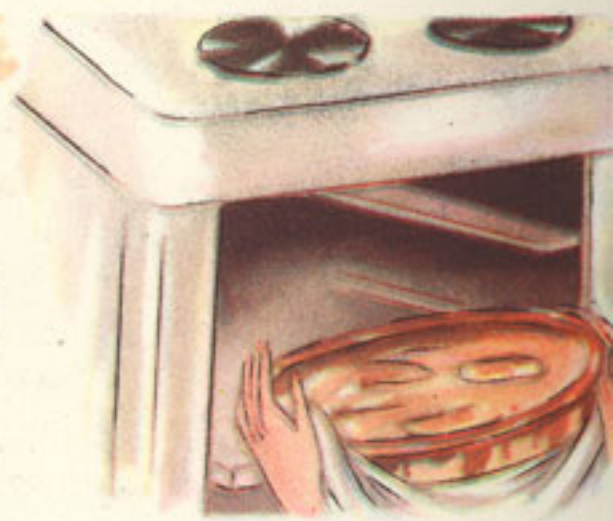
2 pastillas de las de hacer sopa picado



perejil pimienta sal



cerveza

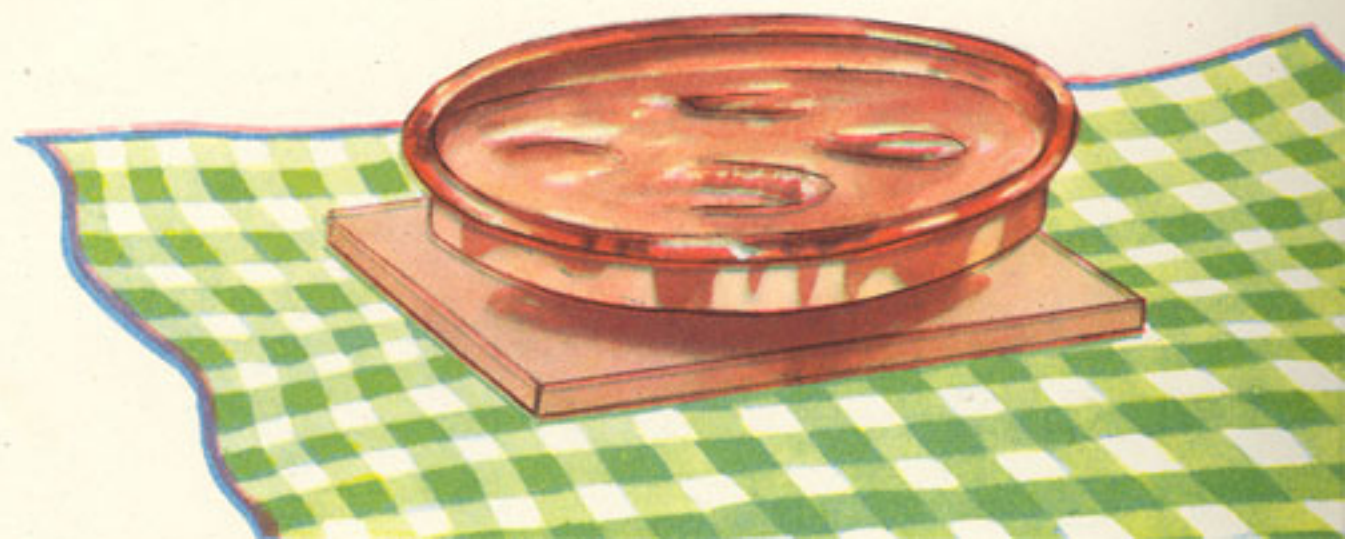


horno

Carbonada de ternera

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



CARBONADA DE TERNERA

Colección Q
Ficha N.º 1.222

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

TERNERA. - **HARINA.**—Un trozo de unos 400 gramos de babilla o de tapa de ternera, lo cortaremos en seis o siete filetes delgados, cuyos orillos quitaremos antes de rebozarlos en harina por ambos lados. Luego los rehogaremos, sin dorarlos, en una sartén con 5 cucharadas de aceite y los retiraremos a un plato.

CEBOLLA. - **AJO.**—Agregaremos, muy picados, 7 cucharadas de cebolla y un diente de ajo al aceite de la sartén, taparemos ésta y dejaremos hacer lentamente, no sin revolver de vez en cuando con una cuchara. Así como la cebolla se ablande, sin llegar a dorarse, añadiremos 2 pastillas de las de hacer sopa y tan pronto se deshagan éstas, apartaremos del fuego la sartén.

CAZUELA DE BARRO.—Seguidamente, esparciremos con una cuchara un poco del picado de cebolla por el fondo de una cazuela de barro y colocaremos 3 de los filetes, a los que por encima echaremos una pizca de pimienta en polvo, algo de perejil muy picado y un poco de sal. Luego esparciremos con la cuchara otra capita del picado de cebolla y pondremos los restantes filetes sobre los anteriores, agregándoles idénticas cantidades de pimienta en polvo, perejil y sal. Finalmente los cubriremos con el resto de la cebolla.

CERVEZA. - **HORNO.**—Después de rociarlo todo con el contenido de un botellín pequeño de cerveza y de taparlo, lo meteremos al horno unos 20 minutos. De todos modos, antes de sacarlo, comprobaremos que la carne esté muy tierna.

PRESENTACION.— Se sirve en la misma cazuela y en caliente.

NOTA.—En caso de utilizar carne de vaca, suprimiremos las pastillas de sopa y ampliaremos a unas 2 horas el tiempo de retención en el horno.