



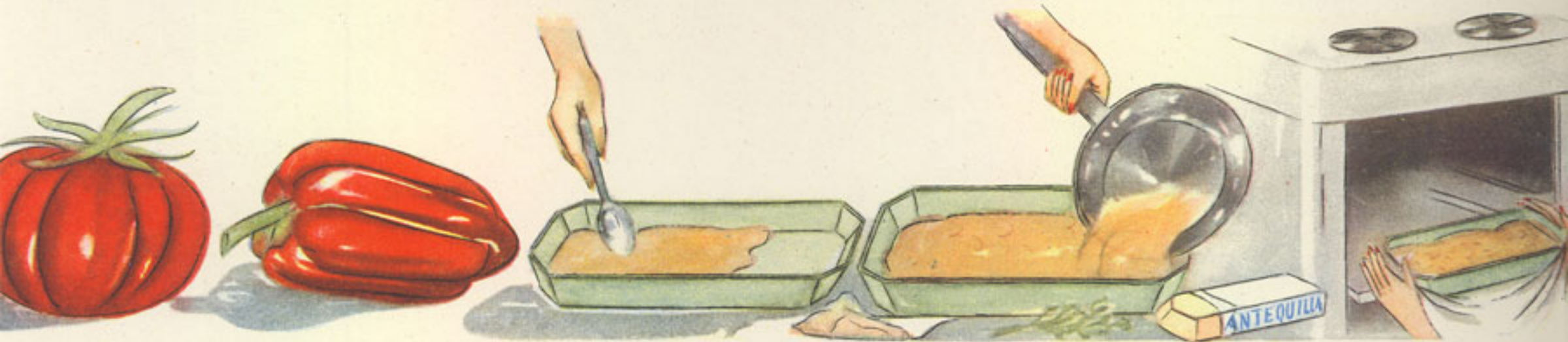
750 grs. carne de morcillo

puchero agua

corte de la carne

3 cucharadas aceite

media cebolla picada pimienta en polvo sal



medio kilo salsa tomate

4 pimientos morrones

fuelle de gratinar distribución de la salsa y la carne

pan rallado

perejil picado

mantequilla

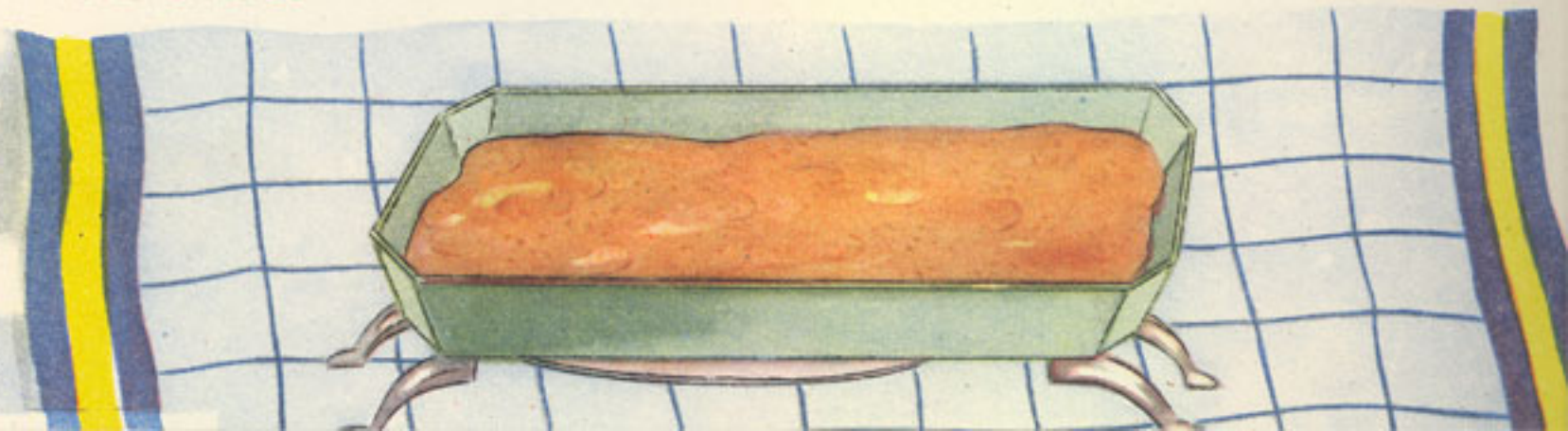
horno

Miritón de carne cocida

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



MIRITON DE CARNE COCIDA

Ración para 4 personas

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

- CARNE.—** Después de cocer 750 gramos de carne de morcillo y quitarle los gordos, la cortaremos en ruedas sobre una tabla.
- SARTEN. - ACEITE. - CEBOLLA.—** En una sartén pondremos al fuego 3 cucharadas de aceite, media cebolla picada y una pizca de pimienta en polvo, y dejaremos que se vaya haciendo poco a poco después de tapar la sartén.
- HARINA. - SALSA DE TOMATE.—** Cuando esté blandita la cebolla pero sin dorarse, le añadiremos media cucharada de harina, un poco de sal, medio kilo de salsa de tomate y 4 pimientos morrones, mejor frescos. (En este caso, los asaríamos primero).
- CAZUELA DE BARRO. - CARNE.—** Después de un ratito de cocción, con una cuchara sacaremos parte de la salsa a una fuente de barro o de gratinar, colocaremos las rodajas de carne y verteremos encima el resto de la salsa. Luego espolvorearemos con un poco de pan rallado y de perejil, agregaremos 4 ó 5 bolitas de mantequilla y meteremos la fuente al horno durante unos 10 minutos.
- PAN RALLADO. - PEREJIL. - MANTEQUILLA. - HORNO.**
- PRESENTACION.—** Serviremos en la misma cazuela.