



Lengua de ternera en salsa de cerveza

Descripción

default watermark



Esta es una de esas recetas que se te ocurren y que quedan «de muerte», resulta una carne muy tierna y no da demasiado trabajo para prepararla. Hay que decir que he aprovechado para hacer sopa y un puré de verduras gracias a los ingredientes que le he puesto para cocer la lengua, así he matado varios pájaros de un tiro.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

Para la lengua.

- 1 lengua de ternera de 1 kg.
- 1 puerro mediano.
- 1 ajo mediano.
- 1/2 cebolla mediana.
- 1/2 calabacin pequeño.
- 1 patata mediana.
- 1 zanahoria grande.
- 1 hoja de laurel.
- 1 ramillete de perejil.
- 1 ramita pequeña de apio.
- 2 hojas de acelga.
- 1 tomate maduro pequeño.
- 100 gr de judías verdes.

Para la salsa.

- 1 ajo mediano.
- 1/2 cebolla mediana.
- 1 cucharada sopera de harina.
- 1 cucharadita de postre sin colmar de carne de pimiento choricero.
- Cerveza, la cantidad necesaria para conseguir la textura de la salsa a nuestro gusto.
- Aceite de oliva, pimienta, sal y perejil picado.

Preparación:

Como ya he comentado, he aprovechado para hacer sopa con el líquido de cocido y un puré con las verduras de acompañamiento. Pero se puede cocer sólo la lengua con agua y sal, aunque no tendrá tanto sabor.

De la lengua.

Si compramos la lengua en una carnicería nos la dejarán limpia y lista para cocer, pero si la compramos en un hipermercado, seguramente la tendremos que limpiar mejor.

Después de tener la lengua a nuestro gusto, la pasamos a una olla exprés con agua, añadimos todas las verduras **bien limpias** y troceadas, sazonomos y cerramos la olla. Cocemos, cuando empieza el vapor unos 40 minutos. Cuando podamos abrir la olla, sacamos la lengua por un lado, escurrimos la verdura y hacemos el puré por otro y reservamos el líquido para la sopa, que estará para «chuparse los dedos».

Dejamos atemperar la lengua y retiramos la piel, que si está cocida, se quita muy bien (nos deshacemos de ella) y hacemos filetes finos, reservamos.



De la salsa con la lengua.

Pelamos el ajo y la cebolla, picamos finamente. En una cazuela baja y amplia, vertemos un chorrito de aceite de oliva y pochamos la cebolla y el ajo.



Cuando tome color añ±adimos la carne de pimiento choricero, removemos, echamos la harina, mezclamos que se rehogue bien.





Y vertemos la cerveza, **poco a poco hasta conseguir la textura de salsa deseada**, incorporamos la lengua en filetes, salpimentamos al gusto, añadimos perejil picado y dejamos cocer otros 5 minutos. Movemos la cazuela en vaivén y ¡A triunfar!





Consejo: Al ser un guiso mejor hacerlo con un par de días de antelación.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Carnes
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

abril 2, 2019

Autor

admin

default watermark