

Tenera al vodka

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 17 '
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

Para esta receta se ha elegido el tomate de pera porque es muy carnoso, sabroso y aromático, perfecto para la salsa del guiso.

Modo express

1. Corte la carne en dados regulares; pele y pique las cebollas; lave y corte los tomates en dados pequeños. Machaque en un mortero las anchoas con un ajo pelado y un poco de sal.
2. Disponga el aceite, la cebolla, el otro ajo picado y la carne en la cubeta.
3. Añada la harina y la mantequilla derretida y remueva bien antes de agregar el tomate, el laurel, el mojo de anchoas, el vodka, el vino y las 2 medidas de agua. Salpimiente.
4. Cierre la tapa y programe el menú Carnes. Si desea que el guiso quede un poco más suave, no incorpore el mojo de anchoas.