



Tus pequeños

**GRANDES
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen

Tierra, Vino y amig@s

Ternera de Extremadura al Pimentón de La Vera y Aceite Monterrubio

Ingredientes

- 1 cebolla
- 1 cucharada de Pimentón de La Vera dulce
- 300gr tomate triturado
- 700gr Ternera de Extremadura (Morcillo)
- 1 pizca de comino
- Sal
- 400ml caldo de carne
- Pimienta negra
- Aceite de oliva Monterrubio

Recomendado para disfrutar:

En familia

Preparación

1. Lo primero que vamos a hacer es coger una sartén, añadimos Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a calentar a fuego fuerte.
2. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos la Ternera de Extremadura que anteriormente la habremos salpimentado y cortado en trozos a nuestro gusto, lo sellamos bien y lo reservamos.
3. Ahora cogemos una olla, añadimos Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a calentar.
4. Cuando tengamos el aceite caliente, añadimos la cebolla picada, añadimos sal y lo dejamos que sofría.
5. Hemos sofrido la cebolla, añadimos el pimentón, lo mezclamos bien y rápidamente añadimos el tomate triturado, lo dejamos reducir.
6. Cuando tengamos reducido el tomate triturado, añadimos la carne y lo mezclamos.
7. Ahora añadimos el caldo de carne y el comino.
8. Cerramos la olla y cuando empiece a salir vapor por la válvula lo dejamos durante 35 minutos a fuego medio.

Maridaje



Marqués de Villalba
Tempranillo Tinto
Cosecha Seco



Viña Puebla
Maná Garnacha
Blanco Seco



Valdequemao
Tempranillo
Tinto Cosecha
Seco



Valdequemao
Tempranillo
Tinto Crianza



Conde de la Corte
Tempranillo
Tinto Cosecha
Seco



Viña Canchal
Tempranillo
Tinto Cosecha
Seco



Emperador de Barros
Tempranillo Tinto
Cosecha Seco



Señorío de Pedraza
Tempranillo
Tinto Cosecha