



Tus pequeños

**GRANDES
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen

Tierra, Vino y amigos

Ternera de Extremadura a la Miel de Villuercas Ibores con Pimentón de La Vera y Aceite Monterrubio

Ingredientes

- 600gr Ternera de Extremadura
- 100ml vino tinto
- 1 cebolleta
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- Pimienta negra
- 1 cucharada de Pimentón de La Vera
- 200gr tomate triturado
- 1 cucharada de Orégano
- 2 cucharadas de Miel Villuercas Ibores
- Harina
- Sal
- Aceite de oliva Monterrubio

Recomendado para disfrutar:

Con amigos

Maridaje

Preparación

1. Lo primero que vamos hacer es enharinar los trozos de Ternera de Extremadura.
2. Cogemos una sartén añadimos aceite de oliva, lo ponemos a fuego fuerte.
3. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos la Ternera de Extremadura la sellamos y la reservamos.
4. Ahora cogemos una olla, añadimos Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a calentar.
5. Cuando tengamos el aceite caliente, añadimos el ajo picado y lo doramos.
6. Echamos la cebolleta y la zanahoria picada con un poco de sal, la sofreímos.
7. Después añadimos el pimentón de la vera, lo mezclamos rápidamente y añadimos el tomate triturado.
8. Añadimos el orégano, lo mezclamos bien, echamos el vino y evaporamos el alcohol de vino.
9. Echamos la Miel Villuercas Ibores, lo dejamos un par de minutos.
10. Por ultimo añadimos la Ternera de Extremadura y el caldo de carne.
11. Cerramos la olla, cuando salga vapor por la válvula, lo dejamos 35 minutos.



Señorío de Orán
Tempranillo
Tinto Crianza



Mastines Garnacha
Tintorera Tinto
Vino de Guarda
Seco



Viñedos
Pozanco
Syrah Tinto
Crianza



Lar de Barros
Tempranillo
Tinto Crianza



Palacio
Quemado
Coupage
Tinto Crianza



Palacio
Quemado
Coupage
Tinto Reserva



Compás
Tempranillo
Tinto Roble Seco



Jaloco
Coupage
Tinto Crianza