



*Tus pequeños*

**GRANDES  
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA  
Denominación de Origen

*Tierra, Vino y amig@s*

## Ternera de Extremadura con setas y Aceite Monterrubio

### Ingredientes

- 700 gr Ternera de Extremadura (Morcillo)
- 200gr setas
- 1 cebolla
- 200gr tomate triturado
- Sal
- 1 cucharada de tomillo
- 1 pimientos verdes
- 200 ml vino blanco
- 500 ml caldo de carne
- 2 zanahorias
- Aceite de oliva Monterrubio
- 1 puerro

### Recomendado para disfrutar:

**Con amigos**

### Preparación

1. Lo primero que vamos hacer es coger una sartén, añadimos aceite de oliva, lo ponemos a calentar a fuego fuerte.
2. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos la Ternera de Extremadura en trozos y salpimentado, lo sellamos y lo reservamos.
3. Ahora cogemos una olla, añadimos a Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a fuego medio.
4. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos las setas, lo sofreímos y lo reservamos.
5. Ahora añadimos la verdura, echamos la sal y lo sofreímos.
6. Volvemos añadir las setas, lo mezclamos bien y añadimos la Ternera de Extremadura.
7. Echamos el tomate triturado, el tomillo y lo mezclamos.
8. Después añadimos el vino blanco y dejamos reducir.
9. Por último añadimos el caldo de carne.
10. Cerramos la olla y cuando de salga el vapor por la válvula, lo dejamos durante 35 minutos.

### Maridaje



Valdequemao  
Tempranillo  
Tinto Roble



56 Barricas  
Tempranillo  
Tinto Crianza



Solo I  
Tempranillo



Vizana  
Tempranillo  
Tinto Crianza



Señorío de  
Pedraza  
Tempranillo  
Tinto Crianza



Privilegio  
de Romale  
Tempranillo  
Tinto Crianza



Élégance  
Cabernet  
Sauvignon



Carabal Cavea  
Coupage Tinto  
Vino de Guarda  
Seco