

# Recetario

## MENESTRA DE VERDURAS

### INGREDIENTES:

1 cebolla  
1 pimiento rojo  
1 pimiento verde  
3 zanahorias  
400gr de judías verdes  
200gr de guisantes  
200gr de coliflor  
100ge de jamón serrano  
200gr de espárragos  
200gr de coles de Bruselas  
300gr de carne de ternera  
Sal  
Pimentón  
Agua  
Huevo  
Harina



### PASO A PASO:

Ponemos aceite en una cazuela y pochamos la cebolla y los pimientos que habremos cortado en dados pequeños.

Una vez pochado se echa el jamón y la carne que hemos partido también en dados.

Cuando esté dorado, añadimos una cucharadita de pimentón y mezclamos.

A continuación añadimos las verduras menos las coles y los espárragos que los reservamos.

Le ponemos un poco de sal y dejamos cocer 10 minutos, luego añadimos un poquito de agua y se deja a fuego lento otros 30 minutos.

Por otro lado rebozamos los espárragos y las coles en harina y huevo y una vez fritos los añadimos a la menestra una vez que esté hecha.

### Presentación:

En un plato hondo colocamos la menestra.

