



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
100gr 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.

