

Concurso "Culturas conectadas"
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta	39
Título de la receta	Ternera en salsa		
Región y/o país	Marruecos		
Ingredientes	1kg de ternera 2 cebollas grande 1 deiente de ajo Un poco de perejil 4 cucharadas de aceite de oliva 1/2cucharada de Sal Pimenta negra jengibre azafran natural		
Modo de Elaboración	Lavar la carne cortar la cebolla ajo y perejil en la olla poner la carne, cebolla, ,ajo,y. el perejil con el resto de condimentos, mezclar todo y echar medio vaso de agua ,dejar 5minutos se le añade 2 vasos de agua y cerrar la olla dejar 30 minutos para la decoración ¼ ciruela pasas Canela 1 cucharada Miel 2cucharadas En una cazuela echar 1 vaso de agua ,la ciruela y canela y dejar 10 minutos luego se añaden 2 cucharadas de miel. Presentación: poner la carne en un plato ,echar ,un poco de salsa y por encima poner las ciruelas pasa		
Fotografía de la receta (al menos una)			

Cofinanciado por: