

# *Estofao de ternera a la cerveza*

 6  10  20

## Ingredientes

\* \* \*

1kg de ternera

3 cebollas

1 cabeza de ajo

champiñones

1 cerueza

1 hoja de laurel

pimienta negra en

grano

aceite

sal

## Procedimiento

\* \* \*

En el fondo de la olla exprés ponemos un chorrito de aceite, cuando esté caliente echamos la carne, salamos y doramos un poco para que pierda el calor.

Mientras vamos pelando y cortando en gajos la cebolla, limpiando bien por fuera la cabeza de ajo, le quitaremos la parte de abajo y limpiamos y cortamos los champiñones por la mitad o en cuatro si son muy grandes.

Cuando esté la carne añadimos la cebolla, la cabeza de ajo y los champiñones. Esperamos hasta que la cebolla empiece a transparentar para ponerle la cerveza, la hoja de laurel y un puñadito de granos de pimienta.

Revolvemos bien, esperamos a que empiece a hervir y tapamos la olla. Una vez que empiece a salir el vapor ponemos a fuego medio y esperamos 20 minutos.

Y ya está hecho nuestro estofado de ternera a la cerveza. Lo acompañamos con arroz blanco, papas arrugadas o como a mi más me gusta, con puré de papas.

\* Si no eres muy cervecero puedes elegir una cerveza rubia suavcita, o sustituirla por un vaso de vino blanco y elaborar la receta de la misma forma. Pero la verdad es que no es lo mismo que tomarse la cerveza sola, le da un sabor muy especial a la carne.

\* Como siempre se pueden variar los ingredientes a gusto de cada uno. Cambiar la ternera por carne de cerdo, elegir la cerveza que más os guste, quitar los champiñons o añadir otras verduras como zanahoria.