



Merkén SpA

RECETAS 

## CARNE A LA CACEROLA

### Ingredientes:

- 750 gr punta de ganso
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- ½ taza de aceite
- Perejil, orégano, sal y pimienta
- 1 vaso chico de vino tinto
- 2 cucharadas de vinagre



Merkén SpA

RECETAS 

## CARNE A LA CACEROLA

### Preparación

Adobar la carne del día anterior con vinagre, condimentos, sal y agua. Calentar el aceite en una olla sofreír la cebolla en pluma y ajos picados. Poner el trozo de carne y dorar por todos lados. Agregar agua, vino, perejil picado y zanahoria cortada en juliana. Cocer a fuego lento hasta que la carne esté blanda.