

## CARNE MECHADA



### Para 4 personas:

- ✓ 1 cabeza de lomo de 1,5 kg
- ✓ 2 cebollas grandes
- ✓ 4 dientes de ajo
- ✓ Laurel
- ✓ 3 zanahorias
- ✓ Sal, nuez moscada y pimienta negra
- ✓ ½ litro caldo de carne
- ✓ Aceite de Oliva Virgen Extra
- ✓ Excelencia La Masía
- ✓ 1 vaso de vino blanco

### Preparación:

**Paso 1** Salpimentamos la carne. En una cazuela, añadimos Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía y doramos la carne y reservamos

**Paso 2** Incorporamos las verduras cortadas y el laurel en la misma cazuela, rehogamos 15 minutos. Incorporamos la carne y añadimos vino blanco y dejamos evaporar el alcohol.

**Paso 3** Añadimos el caldo de carne hasta cubrir la mitad de la carne, incorporamos nuez moscada. Dejamos cocinar 30 minutos por cada lado. Retiramos la carne y trituramos la salsa.



**Nota** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_