

Lengua de ternera en salsa

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 lengua de ternera
- 1 Hoja de Laurel
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 cebolla entera
- 1 diente de ajo
- 200 g de guisantes cocidos
- 2 patatas
- ½ l de caldo de carne (o agua)
- aceite de oliva
- sal

1. Pica finamente el puerro, la cebolla, la zanahoria y el diente de ajo y pocha todo en la cazuela con un chorro de aceite. Vierte el caldo de carne (o agua).
2. Sazona y cocina durante 15 minutos aproximadamente en olla exprés.
3. Cuece la lengua en olla exprés durante 45 minutos, agregándole hoja de laurel y casco de cebolla.
4. Dejar enfriar y quitarle la piel, después cortarla en filetes y agregarla a las verduras.
5. Corta las patatas en tacos, fríelas en una sartén con un buen chorro de aceite de oliva y añádelas al guiso. Agrega los guisantes y servir.

