

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://ruralmur.com/articulo/929/toro-en-salsa>
Direccion: [Región de Murcia](#)



Comida consistente, muy buena para la temporada de invierno. La carne de toro se puede sustituir por ternera.

Ingredientes principales.

- 1 kilo toro
- 1/2 kilo tomate
- 1/2 kilo cebolla
- 4 diente de ajos
- Sal
- 1/2 cucharadita de comino
- Una pizca de nuez moscada
- 2 cucharadas aceite de oliva virgen extra
- 1 hoja laurel
- 1/2 vaso de vino tinto
- 2 Zanahorias

Preparación de la receta

Troceamos y limpiamos la carne de toro troceada, a continuación le añadimos la sal y el comino con la nuez moscada y después en una cacerola de barro con aceite salteamos los trozos de carne de toro rehogamos la cebolla picada finamente, agregamos los ajos y la zanahoria, echamos todo a la cazuela de la carne de toro. Agregamos la cerveza y rehogamos. Seguidamente echamos el laurel y los tomates; Dejamos hacerse comprueba que la carne de toro está hecha

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6csggov>

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6csggov>

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6csggov>

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6csggov>

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6csggov>

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6csggov>

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6csggov>

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6csggov>

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6csggov>

Toro en Salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6csggov>