



VENAO EN SALSA AL VINO TINTO

INGREDIENTES:

1 Kg de carne de venao
1 cebolla mediana
1 cabeza de ajos
2 hojas de laurel
2 cucharadas soperas de tomate triturado casero
1 vaso de vino tinto
Orégano, tomillo, romero, sal y pimienta

ELABORACION :

Troceamos la carne y la salpimentamos. Hacemos el refrito con la cebolla y el laurel, después añadimos el tomate, cuando éste este frito echamos la carne, el vino y las especias aromáticas. Dejamos cocer hasta que la carne este tierna.