

PLATO DE FONDO

PROVOLETA CON CARNE AL HORNO



Ingredientes:

- 1 cebolla
- ½ pimentón
- 2 salsa de tomate
- 200g champiñones
- 1 kilo aprox de plateda
- 1 lata de cerveza
- Pimienta
- Laurel
- Aliños a elección
- 1 provoleta

Preparación:

- CARNE: Poner en una olla una cebolla, 1/2 pimentón ,2 tarros o bolsas de salsa de tomate, 200 g de champiñones, 1 kilo aprox de plateada más una lata de cerveza completa y cocinar sin tapa por 5 minutos desde que hierve (para evaporar el alcohol). Agregar el agua necesaria para cubrir la carne, sal, pimienta, laurel y los aliños que quieras para que quede sabroso. Cocinar tapado, a fuego muy bajo por tres horas. Desmechar la carne y reservar con su jugo.
- En una paila de huevo o donde quieras poner una provoleta y sobre esta un par de cucharadas de la carne desmechada. Llevar al horno con calor por arriba y por abajo a 220° hasta que el queso esté derretido y se empiece a dorar 8 o 10 minutos aprox.

