

PLATO DE FONDO

PLATEADA DESMECHADA



Ingredientes

- 1 plateada, tapa barriga o punta de ganso
- Aceite de oliva
- Pimienta limón
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Aliños a gusto
- 2 cebollas
- 3 zanahorias
- 1 cabeza de ajo
- 1 cucharadita de sal de mar
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharada de paprika
- 1 par de ramas de romero fresco
- 1 lata de cerveza
- Caldo de carne, cantidad necesaria

Preparación

- Limpia la grasa de la carne. Úntala por ambos lados con aceite de oliva, pimienta limón, ajo en polvo, cebolla en polvo y los aliños que prefieras.
- En una fuente coloca cebollas en trozos grandes, zanahorias en rodajas y una cabeza de ajo partida en dos.



- Agrega sal, ajo en polvo, cebolla en polvo, paprika, romero, cerveza y suficiente caldo para cubrir las verduras.
- Acomoda la carne sobre las verduras sin sumergirla.
- Cubre con aluminio y hornea a 200 °C durante 2 horas y media.
- Retira el aluminio y cocina 20 a 30 minutos más para dorar. Debe quedar muy blanda.

