



JARRETES DE TERNASCO DE ARAGÓN CON SALSA DE VERDURAS



DIFICULTAD: BAJA



INGREDIENTES

- 1/2 Kg. de Ternasco de Aragón
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento verde
- 1 Zanahoria
- 1/2 Calabacín
- 1/4 de Brócoli
- Ajo
- Aceite de oliva virgen
- Sal

ELABORACIÓN

Seleccionar un buen corte de Ternasco de Aragón. Aunque en esta ocasión se han usado jarretes, serviría casi cualquier otro corte.

Sofreír el Ternasco de Aragón con los ajos hasta que adquiera un aspecto doradito. Reservar una vez que esté listo.

Cortar las verduras - zanahoria, pimiento verde, cebolla, calabacín y brócoli - en dados finos y sofreír en una sartén con un pelín de aceite. Cuando estén listas sazonar al gusto.

Elaborar la salsa al gusto. Apartar en un bol la mitad de las verduras y batir hasta conseguir una salsa más o menos espesa para combinarla con el resto de las verduras. Del mismo modo, se pueden batir todas las verduras o degustarlas directamente.

Emplatar los jarretes de Ternasco de Aragón con las verduras enteras y/o la salsa de verduras. Disfrutar.