

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Ternera con salsa al queso Brugge Aperero Rode Kruiden

Ternera con salsa al queso Brugge Aperero Rode Kruiden

Ingredientes:

- 200 g de queso Brugge Aperero Rode Kruiden en cubos
- 1500 g de cuello de ternera
- 100 g de mantequilla Brugge sin sal
- 3 cebollas
- 3 chalotas
- 1 dl de vino blanco
- 4 hojas de laurel
- 2,5 dl cerveza rubia
- 1 rama de tomillo
- 40 g de mostaza
- 1/2 l de caldo de carne
- 5 cebolletas
- 1 rama de perejil
- 30 g de tomates secados
- 10 huevos de codorniz cocidos
- Sal y pimienta
- 1 lata de concentrado de tomate
- 1 pimiento chili rojo

Para la salsa

- 50 g de mantequilla Brugge sin sal
- 50 g de harina

Bereiding:

- Corte la carne de ternera en trozos de 3x3 cm y sofría brevemente en la mantequilla Brugge.
- Retire la carne y saltee en la misma sartén las cebollas, las chalotas y el pimiento chili, cortados en trozos grandes.
- Cuando se poche la cebolla, agregue el vino blanco, la cerveza, las hojas de laurel, el tomillo, la mostaza, la carne de ternera y el caldo de carne. Deje cocer a fuego lento durante 75 minutos hasta que esté hecha la carne.

- Bata el conjunto y páselo por un colador.
- Prepare una salsa con 50 g de mantequilla, 50 g de harina y el jugo de carne colado. Remueva hasta obtener una salsa suave.
- Añada los cubos de Brugge Apero Rode Kruiden, el puré de tomate, los tomates secados, sal y pimienta a la salsa. Mézclelo todo bien.
- Agregue la carne a la salsa y adorne con los huevos cocidos de codorniz, las cebolletas y un poco de perejil.
- Sirva caliente con un poco de pan o con patatas.

6 personen
120 min
Plato principal
2

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/ternera-con-salsa-al-queso-brugge-aperro-rode-kruiden>