

Carne mechada, Venezuela. [Cena de Navidad Worldwide

Esta deliciosa receta es un plato típico de la **gastronomía de Venezuela**. Es una **carne mechada** que se elabora con ternera, verduras, especias y salsa inglesa. Es un plato ideal para una cena con familiares o amigos. Tiene un sabor espectacular y es muy nutritivo. No hay nada como conocer la cocina de otros países y comprobar cómo utilizan los alimentos para elaborar recetas maravillosas como esta.

Ingredientes

1 kg de falda de ternera

Ingredientes para marinar la carne

1 diente de ajo picado

1/2 cebolla picada

1 cucharadita de comino molido

3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra

3 cucharadas de salsa inglesa

Sal y pimienta al gusto

Preparación de la Carne mechada

Primero en una fuente para el horno ponemos la carne entera rodeada con los ingredientes del marinado y la dejamos marinar durante 2 horas, tiempo durante el cual le daremos la vuelta.

Después, encendemos el horno a 180° y horneamos la carne durante 15 minutos por los dos lados. La dejamos enfriar y, con las manos, la hacemos hebras. Por último reservamos.

Ingredientes para la salsa

1 cebolla picada

3 tomates medianos pelados y picados

1 diente de ajo picado

1 pimiento rojo pequeño picado

4 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra

1 cucharada de comino molido

2 cucharadas de salsa inglesa

4 cucharadas de tomate frito

Preparación

Primero en una cazuela ponemos el aceite y vamos friendo las verduras en este orden: cebolla, ajo, pimiento y tomate. A continuación removemos bien hasta que esté ternito y le añadimos el comino, la sal, la pimienta y la salsa inglesa. Lo dejaremos 5 minutos, y seguidamente, añadimos la carne que teníamos reservada. Después lo guisaremos durante 30 minutos a fuego lento y, por último, ponemos el tomate frito y lo dejamos otros 3 minutos más. Servimos.