

Costilla de ternera Black Angus estofada con emulsión de apio ravé

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para las costillas (para 4 personas)

- - 6 costillas de ternera Black Angus u otra que sea muy jugosa
- - Sal fina
- - Pimienta
- - Aceite oliva virgen extra
- - 1 cebolla
- - 2 ramas de apio
- - 2 zanahoria
- - 2 dientes de ajo
- - 200 gr tomate concentrado
- - 300 ml vino tinto
- - 500 ml caldo de ternera
- - 2 ramitas de tomillo
- - 2 hojas de laurel

Para la emulsión de apio ravé (para 4 personas)

- - 1 bola de apio ravé
- - 3 dl de aceite de oliva
- - Sal y pimienta

/ Preparación