RAGÚ DE JABALÍ CON SALSA DE QUESO NAZARETH



Instructions:

Saltee la carne en mantequilla con las cebollas cortadas en trozos grandes, las chalotas y las cebolletas

Sazone con pimienta, cayena, sal y tomillo

A continuación, añada el caldo de carne y cocine a fuego lento durante una hora hasta que la carne esté hecha. Remueva cada poco.

Prepare un roux con la mantequilla, la harina, el caldo, el queso, la pimienta y la sal

Agregue esta salsa a la carne y remueva hasta que la salsa quede bien ligada

Adorne con el cebollino y el perejil

Serves:

4 people

Recipe type:

Plato principal

Grado de dificultad:

3