

LENGUA EN SALSA DE MOSTAZA

Ingredientes:

- 1 kg de lengua de ternera cocida
- ½ litro de caldo de carne o de ave, o de verduras
- 1 cebolla
- 1 cuch. de harina
- 1 cuch. de mostaza
- 1 trozo de mantequilla
- aceite
- sal.

Elaboración:

En una cazuela, funde un trozo de mantequilla junto con un chorro de aceite y pocha en ella la cebolla muy picada. Sazona y agrega una cucharada de harina rehogándola bien. Después, echa la mostaza y añade el caldo poco a poco y sin dejar de remover. Deja que se haga unos minutos antes de añadir la lengua cortada en filetes.

Guísalo a fuego lento durante 5 minutos y sirve.