



Estofado de ternera

500 g. de filetes de tapa de ternera
(de 1 cm. de grosor aproximadamente)

3 tomates maduros

1 cebolla grande rallada

2 dientes de ajo

50 g. setas de temporada

1 hoja de laurel

150 ml. de vino blanco

50 g. de piñones/almendras

100 ml. de aceite de oliva virgen extra

6 g. de sal (al gusto de cada casa)

Harina para rebozar la carne (puede ser almidón
de maíz o maicena)

300 ml. de agua

1- Limpiamos y preparamos las setas dependiendo de las que utilicemos.

2- Enharinamos los filetes. En una sartén con aceite de oliva virgen extra doramos los filetes y reservamos.

3- En una cazuela con aceite de oliva doramos la cebolla, añadimos los tomates rallados y pelados. Salpimentamos. Lo cocinamos todo bien hasta tener un sofrito confitado.

4- Añadimos los filetes de ternera y dejamos que suelten su jugo.

5- Agregamos el vino y la hoja de laurel. Dejamos reducir el alcohol. Cubrimos la carne con el agua. Añadimos las setas y un poco de sal.

6- Mantenemos la cazuela a fuego lento durante una hora u hora y media.

7- Preparar una picada. Ponemos en un mortero los ajos y los piñones o almendras, machacamos. Incorporamos a la cazuela, mezclamos y dejamos cocer un poco más.