



ingredientes

- ▶ 1,5 kg carne de ternera para guisar (llana, espaldilla o aguja)
- ▶ 1 botella de vino tinto DO Ribeiro
- ▶ 2 cebollas medianas picadas gruesas
- ▶ 2 puerros picados gruesos
- ▶ 4 dientes de ajo cortados en dos
- ▶ 2 zanahorias picadas gruesas
- ▶ 100 g de panceta ahumada cortada en bastones
- ▶ 1 hoja de laurel pequeña
- ▶ 1 rama de tomillo
- ▶ sal y pimienta blanca
- ▶ aceite de oliva suave
- ▶ ½ litro de caldo de carne

para la guarnición:

- ▶ 400 g de zanahorias baby
- ▶ mantequilla
- ▶ 35 g azúcar moreno

elaboración

Cortar la carne en cubos grandes, cubrirla con el vino tinto, las verduras picadas y las hierbas. Dejar en esta marinada al menos 12 horas en la nevera. Escurrir la carne de la marinada y separar el vino de las verduras. Secar la carne con ayuda de papel absorbente y salpimentarla. Dorar la carne a fuego fuerte con aceite en una olla amplia y retirarla. En la misma olla, dorar las verduras de la marinada junto con las hierbas y añadir la panceta. Devolver la carne a la olla, añadir el vino de la marinada y el caldo de carne. Tapar y estofar a fuego lento durante 1 h 30 minutos aproximadamente, hasta que la

carne esté tierna. Dejar reposar un par de horas antes de servir.

para la guarnición

Escaldar las zanahorias dos minutos en agua hirviendo y retirar la piel con las manos. En una sartén antiadherente, añadir las zanahorias peladas y una nuez de mantequilla y saltear un poco. Añadir un chorro de agua y una cucharada de azúcar moreno, dar un hervor y seguir salteando hasta que estén tiernas y brillantes (4-5 minutos aprox.).

presentación

Servir los cubos de carne junto con las zanahorias glaseadas y la salsa del estofado.



tiempo aproximado: 3 horas