



ingredientes

- ▶ 1,6 kg jarrete de Ternera Gallega
- ▶ 2 cebollas picadas
- ▶ 1 zanahoria
- ▶ 1 puerro
- ▶ 4 dientes de ajo
- ▶ 1,5 l caldo de ternera
- ▶ 0,5 l vino mencia DO Ribeira Sacra
- ▶ 1 cucharada de harina
- ▶ sal
- ▶ pimienta

guarnición

- ▶ 2 manzanas verdes
- ▶ 1 cucharada mantequilla
- ▶ 12 uds. castañas en almíbar ligero
- ▶ 1 cucharada azúcar moreno

elaboración

Salpimentar los trozos de jarrete y dorarlos en una sartén amplia con aceite. Retirar y, en la misma sartén, añadir las verduras picadas (pimiento, cebolla y zanahoria) y rehogar hasta que estén doradas. Añadir el ajo bien picado y el puerro, cocinar 2-3 minutos. Incorporar la harina, remover bien, verter el vino y dejarlo reducir hasta la mitad.

Pasar el conjunto a una olla un poco más alta, introducir la carne y cubrir con el caldo de ternera. Hervir suavemente, tapado, de 1h-30 minutos a 2h hasta que la carne esté bien tierna.

Retirar la carne y cortarla en porciones, colar el jugo de cocción y reducirlo hasta que tenga consistencia espesa de salsa, probar y rectificar sazónamiento.

guarnición

Saltear la manzana cortada en daditos en una sartén con un poco de mantequilla. Cuando esté dorada, añadir el azúcar y las castañas.

presentación

Servir el jarrete con el salteado de manzana y un espejo de salsa bien reducida.



tiempo aproximado: 2 horas 30 minutos