

Jarrete de Ternera Gallega al Mencia con salteado de manzanas y Castaña de Galicia

Fácil

150 min.

4 pers.

QUE NECESITO?

[1,6 kg de 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](#)

Para la guarnición:

[2 manzanas verdes](#)

[1 cucharada de mantequilla](#)

[12 castañas \(IXP Castaña de Galicia\) en almíbar ligero](#)

[1 cucharada de azúcar moreno](#)

Salpimentar los trozos de jarrete y dorarlos en una sartén amplia con aceite. Retirar y, en la misma sartén, añadir las verduras picadas: primero cebolla y zanahoria, 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 zumo de cocción y reducirlo hasta que tenga consistencia espesa de salsa, probar y rectificar de sazón.

Para la guarnición, saltear la manzana cortada en dados 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 manzanas y un hilo de salsa bien reducida.