https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/jarrete-de-ternera-gallega-al-mencia-con-salteado-de-manzanas-y-castana-de-galicia

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

Jarrete de Ternera Gallega al Mencía 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 Mencía 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.