

Xarrete de Ternera Gallega ao Mencia con salteado de mazás e castaña de Galicia

Fácil

150 min.

4 pers.

QUE NECESITO?

[1,6 kg de xarrete de Ternera Gallega](#)

[2 cebolas picadas](#)

[1 cenoria](#)

[1 porro](#)

[4 dentes de allo](#)

[1,5 l caldo de tenreira](#)

[0.5 l viño Mencia DO Ribeira Sacra](#)

[1 cullerada de fariña](#)

[sal](#)

[pementa](#)

Para a gornición:

[2 mazás verdes](#)

[1 cullerada de manteiga](#)

[12 castañas \(IXP Castaña de Galicia\) en almibre lixeiro](#)

[1 cullerada de azucre moreno](#)

Salpementar os anacos de xarrete e douralos nunha tixola ampla con aceite. Retirar e, na mesma tixola, engadir as verduras picadas: primeiro cebola e cenoria, refogar ata que estean douradas. Engadir o allo ben picado e o porro, cocinar 2-3 minutos. Incorporar a fariña, remover ben, verter o viño e deixalo reducir ata a metade.

Pasar o conxunto a unha pota un pouco máis alta, introducir a carne e cubrir co caldo de tenreira. Ferver suavemente, tapado de 1h-30 minutos a 2h, ata que a carne estea ben tenra.

Retirar a carne e cortala en porcións, coar o zume de cocción e reduciilo ata que teña consistencia espesa de salsa, probar e rectificar de sazón.

Para a gornición, saltear a mazá cortada en dados nunha tixola cun pouco de manteiga. Cando estea dourada, engadir o azucre e as castañas.

Presentación: servir o xarrete co salteado de mazás e un fío de salsa ben reducida.