

**EXPERIENCIA**

*Nome feminino. De lat. experientia.*

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

## Xarrete de Ternera Gallega ao Mencía 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 Mencía 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 azucré 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, cociñar 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 porcóns, coar o zume de cocción e reducilo 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 azucré e as castañas.

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