



Fricasé de ternera con Tricholoma terreum (negrilla).

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ Kg. de carne de ternera para guisar, nata líquida, 250 gr. de *Tricholoma terreum*, 2 zanahorias, 2 yemas de huevo (crudas), 1 cebolla, 1 cucharada de harina, aceite, 1 limón, tomillo, laurel, sal y pimienta.

Elaboración:

- Partimos la carne en trozos regulares.
- En una cacerola ponemos aceite y cuando esté caliente rehogamos la carne, la cebolla, muy picadita, y las zanahorias, cortadas en rodajas finas.
- Cuando esté doradito ponemos agua, un poco de tomillo, laurel, sal y pimienta. Dejamos hacer a fuego moderado 1 hora aproximadamente. Se puede usar olla rápida, con lo que el tiempo se nos acorta considerablemente.
- Una vez hecha la carne colamos el caldo. Reservamos.
- En una sartén ponemos aceite de oliva y cuando esté caliente rehogamos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos regulares. Ponemos un poco de zumo de limón, harina y el caldo de cocer la carne.
- Lo dejamos cocer unos 10 minutos removiendo continuamente. Fuera ya del fuego ponemos la nata a la que hemos unido las yemas de los huevos.
- Juntamos la carne con las setas y la cubrimos con la salsa. Servimos muy caliente.