

Ternera asada con Cantharellus lutescens.

(Receta para 8 personas)

Ingredientes:

- 2 Kg. de tapa de ternera, 1 Kg. de *Cantharellus lutescens*, 4 zanahorias, 2 cebollas, aceite, sal, pimienta blanca, 30 gr. de mantequilla, caldo de gallina, pollo o verduras.

Elaboración:

- En una cazuela ponemos la mantequilla y un poco de aceite de oliva. Cuando la mantequilla se haya derretido ponemos las cebollas y las zanahorias, finamente picadas. A continuación ponemos la carne, añadiendo el caldo.
- Se tapa la cazuela y se deja cocer a fuego muy suave un tiempo aproximado de 2 horas. Pasado este tiempo se retira la carne de la cazuela y cuando esté templada se corta en láminas delgadas. El resto de la cazuela lo reservamos.
- Se limpian las setas. En una sartén ponemos aceite y echamos unos dientes de ajo, bien picaditos y cuando empiezan a dorarse ponemos las setas (lavadas y partidas en trozos regulares). Ponemos sal y dejamos hacer suavemente hasta que hayan soltado toda el agua que pudieran contener.
- Se coloca la mitad de las setas en una fuente de hornear. Encima se pone la carne ya partida y se cubre con el resto de las setas.
- Pasamos por una batidora los ingredientes que habíamos reservado de cocer la carne. Derramamos esta salsa sobre la fuente de hornear. Gratinamos unos 10 minutos en el horno. Acompañar con puré de patata.
- Se recomienda el uso de olla rápida a presión, con lo que se reducirán notablemente los tiempos.

