

FRICANDÓ DE TERNERA



Preparación

Poner los moixernons en remojo en agua caliente durante 30 minutos aprox. Como flotan pon un plato de diámetro para que haga de peso y las setas se mantengan en remojo.

Para que el fricandó se cueza bien tiene que ser una cazuela de base amplia para que los filetes de ternera no se amontonen, tienen que tener espacio.

Salpimentar la carne y enharinar.

En la cazuela añadir aceite a fuego lento, añadir un ajo chafado y una guindilla, freír y retirar.

Subir a fuego alto y dorar los trozos de ternera y reservar.

Retirar el exceso de aceite y sofreír la cebolla, cortada en trozos pequeños (se tienen que integrar en la salsa) hasta que esté doradita.

Ecurrir los moixernons, reservando el agua donde estaban a remojo y añadir a la cebolla.

Añadir la carne y regar con el 1/2 vaso de vino.

Una vez haya evaporado el alcohol, añadir el caldo de carne hasta que cubra bien la carne.

Una vez rompa a hervir, bajar a fuego suave y dejar que nuestro fricandó de ternera haga chup chup durante 1 hora y 1/2 aprox.

Retirar del fuego y dejar reposar. Reposada de un día para otro es como más buena está.

Mi acompañamiento perfecto para esta receta tradicional catalana es un buen puré de patata pero en casa prefieren arroz o patatas fritas.

INGREDIENTES

- 1 kg de llata de ternera cortada fina
- 150 g DE moixernons
- 2 cebollas
- 1 ajo
- 1 guindilla
- 1/2 vaso de vino blanco
- 700 ml de caldo de carne