



<https://www.mepillasquisando.com>



CABEZADA MECHADA EN OLLA RÁPIDA



INGREDIENTES:

- 2 Kg. De Cabezada en un trozo.
- Una cabeza de Ajos.
- ½ Vaso de Vino blanco.
- ½ Copita de Brandy.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Zanahorias.
- 1 Pimiento rojo seco.
- 1 Pizca Nuez Moscada.
- 1 Chorreón de aceite de oliva.
- Sal y Pimienta negra molida.

ELABORACIÓN:

Ponemos el aceite en la olla y doramos la carne. Añadimos los ajos con piel y con un golpe dado, salpimentamos y añadimos la zanahoria en rodajas. Agregamos el vino y esperamos que evapore el alcohol. Añadimos el resto de ingredientes y casi cubrimos con agua. Tapamos la olla y dejamos cocer a partir de que hierva unos 15 minutos. Destapamos y pinchamos la carne para ver si está tierna. Sacamos la carne y el laurel y pasamos la batidora hasta conseguir una crema homogénea. Introducimos de nuevo la carne, tapamos la olla y dejamos que cueza otros 10 minutos. Sacamos la carne, dejamos enfriar y envolvemos en papel film, reservamos en el frigorífico. Según nos haya quedado el caldo, podemos espesarlo bien con un poco de maicena o dejando que reduzca hasta dejar a nuestro gusto. De un día para otro estará mucho mejor. Podemos acompañar con puré de patatas, patatas fritas o arroz hervido.

<https://www.mepillasquisando.com>