



<https://www.mepillasquisando.com>



1051 FRICANDÓ DE TERNERA



INGREDIENTES:

500 gr. de tapa o babilla de Ternera en filetes de 1 cm. de grosor.
Harina para rebozar.
2 Zanahorias.
3 Tomates maduros.
1 Cebolla.
3 Dientes de Ajo.
500 gr. de Setas.
2 Hoja de Laurel.
150 ml. Vino blanco.
50 gr. de Piñones.
Sal y Aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN:

Salamos y enharinamos los filetes y los sellamos, sacamos y reservamos. Cortamos la cebolla y los ajos al gusto, sofreímos. Cuando la cebolla esté lista añadimos los tomates rallados. Cocinamos durante 15 minutos. Tostamos los piñones, cuidando que no se quemen, reservamos. Cuando el sofrito esté, incorporamos las setas troceadas y cocinamos durante 5 minutos más. Añadimos los filetes de ternera que tenemos reservados, la zanahoria y el vino blanco. Cuando se evapore el alcohol añadimos los piñones, el laurel, la sal y cubrimos someramente de agua. Cocemos 1 hora a fuego medio o hasta que la carne esté tierna. Trituramos la salsa y añadimos nuevamente al guiso, cociendo 5 minutos mas.

NOTA: Este guiso estará mucho mejor si lo hacemos de un día para otro. Si nos gusta el picante, podemos añadirle una guindilla seca.

<https://www.mepillasquisando.com>