

Ternera al ron con setas y arroz

INGREDIENTES:

- 30 g de setas secas variadas
- 450 g de agua
- 2-3 dientes de ajo
- 2 chalotas
- 50 g de aceite de oliva
- 120 g de tomate natural triturado en conserva
- 600 g de filetes finos de babilla de ternera cortados en 3-4 trozos (salpimentados y enharinados)
- 50 g de ron añejo
- 1 cucharadita de sal
- 300 g de caldo de carne
- 180 g de arroz
- 1 cucharada de perejil

PREPARACIÓN:

1. Ponga bol sobre la tapa del Thermomix y pese las setas. Reserve.
2. Ponga en el vaso el agua y caliente **5 min/100°C/vel 1**. Vierta el agua en un bol , con las setas para hidratarlas.
3. Ponga en el vaso el ajo, las chalotas y el aceite y trocee **3seg/vel5**. Sofría **7min /Varoma/vel 1**.
4. Añada el tomate y rehogue **5min/varoma/vel 1**.
5. Mientras tanto, prepare el varoma con los vasitos de aluminio poniendo en cada uno 50 g de caldo y 30 g de arroz.
6. Incorpore el ron, programe **1min/ Varoma/giro inv/vel 1**, y vaya añadiendo la carne por el bocal (espolvoree la harina sobrante)
7. Agregue la sal y las setas con su líquido, tape y programe **30min/varoma/giroinv/ velcuchara**. Cuando hayan pasado 15 min, sitúe el recipiente Varoma en su posición, con los vasitos de arroz.
8. Coloque los vasitos y los filetes en el plato con las setas, espolvoree con el perejil picado y sirva.

PD: Si no va a acordarse de poner el varoma, para hacer el arroz, mejor programe dos veces 15 min, en el paso 7.

