

thermomix

Fricandó



INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

PICADA

- 4 ñoras sin tallo ni semillas
- 50 g almendras tostadas
- 50 g avellanas tostadas
- 1 puñado de piñones
- 3 nueces
- 4-5 dientes de ajo
- 1 ramita de perejil

FRICANDO

- 25 g de setas deshidratadas
- 350 g de agua caliente
- 300 g de cebolla cortada en cuartos
- 2-3 dientes de ajo
- 100 g de aceite de oliva virgen
- 150 g de tomate triturado natural
- Sal, pimienta

- 50 g de harina
- 800 g de filetes de ternera (de la culata de rabilla o llana)
- 1 cucharada de picada hecha previamente (50 g)
- 100 g de Brandy o vino

PREPARACION:

Picada

- Ponemos en el vaso limpio y seco las ñoras y pulverizamos 5 seg a vel 6.
- Añadimos las almendras, avellanas, nueces y piñones y picamos 7 seg a vel 6
- Agregamos los ajos y el perejil y picamos 7 seg a vel 6 (comprobamos si está picado, si no es así bajamos todo para el fondo y volvemos a picar 5 seg vel 6)
- Retiramos y reservamos.

Fricandó

- Ponemos en un bol las setas con el agua caliente para hidratarlas Durante 15 min.
- Ponemos en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite y troceamos 3 seg vel 5. Y sofreímos 10 min Varoma vel 1
- Agregamos el tomate triturado, salpimentamos y sofreímos 5 min Varoma vel 1
- Salpimentamos y enharinamos ligeramente los filetes y añadimos al vaso y programamos 2 min Varoma Giro a la izquierda Vel cuchara.
- Añadimos la picada (50 g), las setas hidratadas con el agua y el brandy, programamos 30 min Varoma Giro a la izquierda Vel cuchara.
- Volcamos en una fuente y servimos.

