



Ternera con setas al brandy



TM-31

Preparación: 42 min.

Total: 45 min.

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- 30 g de setas secas variadas
- 300 g de agua caliente
- 2-3 dientes de ajo
- 2 chalotas
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 120 g de tomate triturado (natural o en conserva)
- ½ cucharadita de levadura química
- 600 g de filetes finos de babilla de ternera cortados en 2 o 3 trozos salpimentados y enharinados.
- 50 g de brandy
- 150 g de agua
- 1 cucharadita de sal
- 500 g de patatas pequeñas con o sin piel (de guarnición)
- 1 cucharada de perejil picado

PREPARACION:

- Pon en un bol las setas con el agua caliente para hidratarlas.
- Pon en el vaso el ajo, las chalotas y el aceite y programa 3 seg Vel 5.

- Sofríe 7 min Varoma Vel 1.
- Añade el tomate y la levadura y programa 5 min Varoma Vel 1.
- Incorpora los filetes (quítales el exceso de harina), el brandy, el agua, la sal y las setas con su líquido. Coloca las patatas en el recipiente Varoma, sitúalo en su posición y programa 30 min Varoma Giro Inverso Vel Cuchara.
- Coloca las patas y los filetes en una fuente, espolvorea con el perejil picado y sirve.

SUGERENCIA

Es importante que los filetes sean tiernos.

