





TAPILLA

FRICANDO

CON SETAS DE TEMPORADA

Ingredientes

Fricando:

1000gr Carne de tapilla
1000gr Caldo de ternera
15gr Ajos picados
150gr Setas de temporada
150gr Cebolla picada en brunoise
1000gr Aceite de oliva (para freír)
500gr Caldo de ternera
100gr Harina
250gr Tomate natural triturado
1500gr Vino tinto

Picada:

2,5gr Perejil
15gr Carquiñoses
5gr Ajos
25gr Avellanas
125gr Caldo de ternera
100gr Aceite de aceituna

Para el caldo de ternera:

750gr Gallina
750gr Huesos pecho de ternera
1/2 Pie de ternera
250gr Huesos de rodilla de ternera
125gr Tomate maduro
0,25gr Puerros
75gr Apio
375 gr de cebolla
50gr Ajo
200gr Zanahoria
250gr Apio bola
150gr Champiñones
1/16 de ramillete de tomillo
5gr Pimienta en grano
5000gr Agua mineral Font d'or
1000gr Vino tinto
1 pieza de bouquet vert
1 pieza de bouquet garni
c/s Sal

Elaboración

Picada:

Se trituran en el túrmix los ingredientes de la picada.

Caldo de ternera:

Se limpia la gallina, se deshuesa y se doran todas las partes en el horno. Se doran también los huesos de ternera y una vez rustidos se ponen en el horno a 200 oC.

Se hierve el vino hasta que se queme todo el alcohol y se deja que reduzca a la mitad.

Se sofríen todas las verduras empezando por la cebolla, ajos y después los tomates, añadir sal y azúcar y se realiza un buen sofrito. Después, se añade el resto de verduras, todas bien sofridas, mojarlas con el vino tinto, y se añaden las carnes. A continuación, se moja con agua cubriendo todos los ingredientes (aproximadamente se necesitará unos cinco litros). Arrancar un gran hervor, ir desgrasando (retirar el exceso de grasa del caldo) y bajar el fuego. Se deja cocer por 12 horas. Después se pasa por un colador chino fino y reserva.

Fricando:

Se corta la carne en filetes de 1,5 cm de ancho. Se salpimenta la carne y se pasa por harina.

Se fríe ligeramente la carne en aceite previamente caliente y se reserva. Se sofríen la cebolla, el ajo, el tomate y por último los champiñones, se añade el vino tinto y se reduce.

Una vez que tengamos la reducción, se añade la carne a la cazuela junto con el caldo de ave y el de ternera.

Se añade la picada catalana a la cazuela 5 minutos antes de terminar la cocción.

Terminación

Pimienta negra
Sal gorda
Mini zanahorias
Chalotas
Setas de temporada

