

RAGOUT DE TERNERA CON PURÉ DE PATATAS



INGREDIENTES

1 k carne de ternera para guisar
2 cebollas
2 zanahorias
1 diente de ajo
1 copa de vino tinto
500 g caldo de carne
Sal, pimienta, harina y perejil
1 hoja de laurel

PURÉ DE PATATA

3 patatas grandes
1 yema
50 g mantequilla
50 g leche
Sal
Pimienta blanca
Nuez moscada

MODO DE HACERLO

Salpimentar la carne y pasar por harina.

En una cazuela dorar la carne en aceite muy caliente y retirar. Incorporar las cebollas picadas, las zanahorias en rodajas y el diente de ajo picado; dejar estofar hasta que las verduras estén bien doradas. Añadir la carne, regar con el vino y reducir; incorporar el caldo y cocer hasta que la carne se separe en hebras, durante unos cuarenta minutos.

PURÉ DE PATATA

Cocer las patatas enteras cubiertas de agua con sal, hasta que estén blandas. Pelar y pasar por el pasapurés o el machacador en caliente. Incorporar la yema, la mantequilla, la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Mezclar bien. Si hiciera falta se puede añadir un poco más de leche.

Servir el ragout con el puré de patatas y espolvorear con perejil picado.

VARIANTES

Se pueden utilizar piezas de carne como aguja, falda, cuello, morcillo, ... partidas en trozos o usadas en piezas enteras.

Se puede sazonar con pimienta, clavo, laurel, o sustituir el vino por cerveza, vino de Jerez o cognac.

Se puede sustituir la ternera por: caza, jabalí, pollo, cerdo, ...

CONSERVACION

Se conserva 3 días en nevera y 3 meses en congelador. El puré de patata es de consumo inmediato.