



# GUISO DE TERNERA CON SETAS, CASTAÑAS Y CHOCO

*Ignasi Casals Baixas*

## INGREDIENTS

0 MINUTES 6 SERVINGS

- 1- Fondo oscuro de ternera casero
- 2- Cebolla ( 2 unidades)
- 3- Zanahoria ( 2 unidades)
- 4- Apio ( 1 rama)
- 5- Puerro ( 1 unidad)
- 6- Tomate ( 8 unidades)
- 7- Laurel, tomillo
- 8- 1Kg Gelta de ternera
- 9- Vino negro y Oporto
- 10- 250g Castañas
- 11- Chocolate negro
- 12- Mantequilla
- 13- 200g de Níscaro
- 14- 200g de Rebozuelo

## TAGS

#castaña #cebolla #chocolate #Oporto #ternera #tomate





1

El día anterior a la elaboración hacemos el caldo oscuro de ternera casero.



2

Para el guiso, realizamos la mise en place de todos los ingredientes. Las verduras no tiene que estar perfectamente cortadas, no hace falta trozos muy pequeños.



3

Doramos los trozos de carne en una olla y retiramos.



4

En la misma olla pochamos la cebolla hasta que este transparente y dorada.



5

Incorporamos la zanahoria y dejamos que se hablende.



6

Cuando este la zanahoria, metemos el apio y el puerro y dejamos que coja color. No parar de remover.





7

Los tomates, previamente pelados y trozados, se meten en la olla y esperamos unos minutos a fuego medio alto para que se incorporen.



8

Batimos todas las verduras hasta que no quede ningún pequeño trozo.



9

Incorporamos el vino tinto y el Oporto y dejamos a fuego medio hasta que la preparación no huela a alcohol.



10

Mientras tanto, pelamos y escaldamos las castañas.



11

Incorporamos las setas y le damos un par de vueltas para que queden perfectamente impregnadas. Dejamos pasar 5 minutos a fuego medio.



12

La carne previamente dorada, la metemos en la olla. Tapamos y dejamos pasar 5 minutos con el fuego medio.





13

Incorporamos el caldo oscuro y dejamos reposar durante mínimo 1 hora y media ( 90 minutos) A parte, freímos las castañas con mantequilla y reservamos.



14

Fundimos un pedazo de chocolate en baño maria.



15

Cuando el agua se haya evaporado por completo incorporamos las castañas y el chocolate a la preparación.



16

Emplatamos y Buen provecho!

