

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 kg de carne de gansillo o pez de morucha
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro

- 1 manojo de hierbas aromáticas
- 1 vaso de vino blanco
- 1 L. de caldo de carne
- 3 Cucharadas de aceite de oliva

- Para el puré:
- 1/2 kg de patatas
 - 1 vaso de aceite de oliva

Gansillo de morucha a las finas hierbas con puré de patata al aceite de oliva



Autor: María José Blanco Rodríguez

Restaurante: Mencía, Salamanca

Cocina: Tradicional

Preparación/Preelaboración:

Limpiar el gansillo.

Pelar y cortar en juliana la cebolla.

Pelar y cortar en rodajas la zanahoria y el puerro.

Pelar las patatas y cascarla o trocearla.

Elaboración:

En una cazuela con aceite se dora la carne salpimentada; cuando haya cambiado el color por todas sus caras, se añade la cebolla, la zanahoria y el puerro y se deja sofreír a fuego medio. Añadir vino blanco y dejar reducir. Incorporar el caldo de carne y el manojo de finas hierbas. Cocer a fuego lento. Para el puré, hervimos las patatas con agua y sal. Cuando estén, escurrir y pasar por el pasapuré, añadiendo hilos de aceite de oliva. Reservar. Continuar la cocción hasta que el guiso esté listo. Rectificar de sal y pimienta molida. Retirar la carne y las finas hierbas y triturar la salsa.

Presentación:

Cortar en lonchas, napar con la salsa tamizada y guarnecer con el puré.