

*Ingredientes
(para 4 personas):*

- 1 kg. de llana de Morucha
- 1/2 litro de vino de Tinta de Toro Crianza

- 1 pimiento entrevero (verde y rojo)
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate pelado
- 200 gr de boletus edulis

- 6 castañas cocidas
- pimienta negra molida
- nuez moscada molida
- laurel
- sal
- aceite de oliva virgen extra



Estofado de llana a la tinta de toro

Autor: Mario Estévez Martín y Carlos García Rodríguez

Restaurante: El Candil, Salamanca

Cocina: Tradicional

Preelaboración/preparación:

Cortar la carne en trozos regulares. Trocear las hortalizas de condimentación (cebolla, zanahoria, pimiento, ajo y tomate). Laminar los boletus.

Elaboración:

Rehogar la cebolla con el ajo y el pimiento. Cuando están pochados añadir la carne cortada en trozos y mantener al fuego hasta que ésta dore, añadir el tomate. Remover y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Añadir el vino y la hoja de laurel. Tapar la olla con el fuego al máximo hasta que el indicador de la olla suba. En este momento es importante bajarlo al mínimo y colocar el reloj 45 minutos para olla super-rápida y 60 para olla normal. Cuando pase el tiempo abrir la olla con cuidado, corregir de sal y dejar en el fuego añadiéndole el boletus y las castañas troceadas (poniendo la carne en ebullición) para que el caldo espese un poco.

Terminación/presentación:

Servir en plato hondo o cazuela de barro, procurar repartir uniformemente carne y guarnición de verduras y boletus.