

MORUCHA DE SALAMANCA CON SALSA DE BOLETUS

INGREDIENTES

1kg de babilla de ternera

100 gr de cebolla

100 gr de puerro

120gr de aceite de oliva

50gr de brandy

500 gr de boletus o setas

400 gr de agua

Sal

Pimienta

Caramelo líquido

PREPARACIÓN

Se salpimenta la ternera y se coloca en papel de film, se añade un chorrito de aceite y un chorrito de caramelo líquido. Se cierra con el film y se coloca en el recipiente Varoma. Reservar.

Se pone en el vaso la cebolla y el puerro y se trocea 4 segundos velocidad 5. Se añaden 60gr de aceite y se sofríe 10 min, temperatura Varoma, vel cuchara.

Se incorpora el brandy 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara para evaporarlo.

Se añaden 250gr de boletus y se rehogan 5 min, 10º, velocidad cuchara. Una vez terminado el tiempo se incorpora el agua, se coloca el recipiente Varoma en su posición y se programa 25 min, temperatura Varoma, vel 1. (Si queremos que la carne quede más hecha se pueden poner 10 minutos más)

Una vez terminado el tiempo se retira el recipiente Varoma, se deja bajar un poco la temperatura y se tritura la salsa, 1min, vel 10. Se retira la salsa a una salsera o un recipiente para servir.

Sin lavar el vaso se añaden 60 gr de aceite y se calienta 10min, temperatura Varoma, vel cuchara.

Se coloca la mariposa, se añaden los 250 gr de boletus restantes, la sal, la pimienta y se rehogan 10min, temperatura 100ºC, giro a la izquierda, vel cuchara.

Una vez termine se retira a un recipiente. Se filetea la carne y se sirve junto a la salsa y la guarnición de boletus.

Nota: la carne se puede gratinar 5 minutos en el horno una vez cocinada en el thermomix.