elGourmet

Cazuela de Montaña

Ingredientes

Esparragos: 10 Unidades
Brócoli: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Ajo: 2 Dientes
Laurel: c/n
Panceta: 100 grs
Pimentón dulce: 1 cdita
Presa ibérica: 300 grs
Setas de cardo: 100 grs
Vino Tinto: 30 miliitros
Brandy: 20 Mililitros
Caldo de gallina: 1 Litro
Colmenilas: 50 grs
Harina: 1 cda
Mollejas de cabrito: 200 grs
Papa: 1 unidad
Portobellos: 100 grs
Romero: c/n
Tomate concentrado: 1 cdita
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla grande *saltear* la *panceta* cortada en trozos y desgrasar.
- Retirar del fuego, *saltear* las mollejas cortadas en trozos pequeños y retirar una vez selladas.
- *Saltear* la presa cortada en trozos y retirar.
- *Saltear* las setas de cardo y los portobellos.
- Retirar y reservar.
- Desgrasar y volver a echar aceite en la misma olla para *saltear* los ajos fileteados, la *cebolla* en *brunoise*, la *zanahoria* en taquitos.
- Agregar el *tomate*, el *pimentón* y la *harina* y cocinamos un minuto.
- Echar el brandy, evaporar alcohol y luego el vino tinto.
- Agregar el caldo y las setas (incluidas las colmenillas) y las carnes.
- Añadir la hoja de *laurel* y el *romero*.
- Salpimentar y cocinar hasta que hierva.
- Agregar la *papa* cortada en cachelos y cocinar hasta que la papap esté lista.
- Servir con espárragos troceados y salteados y con *brócoli* apenas blanqueado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-montana