

Costillas con fondo de hongos y espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Tempranillo 2002:

Carne

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Bifes de costilla (en 1 pieza): 2 k

Espinaca

Sal: A gusto

Espinacas: 2 Paquetes

Fondo

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Caldo: 300 cc

Hongos frescos variados: 400 g

Puré de papas

Sal: A gusto

Queso rallado: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Tomillo: 2 Ramas

Ajo: 3 Dientes

Vino Tinto: 300 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Papas: 1 k

Mostaza en grano: 1 cdita.

Leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Carne

- Realice cortes sobre la grasa de la carne formando un cuadrillé y salpimiente
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne por todas sus caras comenzando por el lado de la grasa.
- Termine la cocción en el horno caliente durante 20 minutos y luego sume 10 minutos más por cada 1/2 kilo de carne
- Retire del horno y deje reposar 5 minutos antes de cortarla.

Fondo de hongos

- Corte la *cebolla* y la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Machaque los dientes de *ajo* y extraiga su piel.
- En una *cacerola* con aceite rehogue la *cebolla* y la *zanahoria* con un diente de *ajo*, 1 rama de *tomillo* y sal sobre fuego bajo.
- Agregue el caldo, el vino y deje reducir a la mitad de su volumen.
- Pase a través de un *tamiz* y reserve al calor.
- Corte los **hongos** en láminas.
- En una sartén con aceite de oliva, *tomillo* y *ajo* saltee los *hongos*
- Agregue el fondo reducido y deje cocinar durante 7 minutos a partir del hervor.

Puré de papas

- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua y salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Cuele las papas y redúzcalas a puré.
- Caliente la leche con la *manteca* hasta que ésta se funda.
- Condimente con la leche con *manteca*, queso rallado y *mostaza*.

Espinaca

- Retire las nervaduras de las hojas de **espinaca** y cocine al vapor.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de *espinaca*, condimente con sal y aceite de oliva, de lado sirva un poco de puré, la carne y rocíe con el fondo de *hongos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-con-fondo-de-hongos-y-espinaca>