Cuadril trozado con fruta seca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ciruelas secas: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Chocolate negro: 50 g
Aceite de oliva extra virgen: 3 cda.
Pasas de Uva: 40 grs.
Damascos secos: 12 Unidades
Cuadril: 1 1/2 k
Piñones tostados: 40 g
Higos secos: 12 Unidades

Guarnición

Harina de maíz blanca: 1 1/2 Taza
Caldo de carne: 1/2 L

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Extracto De Tomate: 1 cda.
Vino Tinto: 2 Botella
Zanahoria: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Apio: 2 Tallos
Clavo De Olor: 2 Unidades
Vinagre de vino: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte el **cuadril** en cubos.
- Ralle el *chocolate*.
- En una sartén con aceite caliente selle los trozos de carne, sazone con sal.
- Corte en trozos las ciruelas, los higos y los damascos.

Salsa

- Coloque el vino en una olla y lleve a fuego.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria* y corte en daditos, proceda del mismo modo con el *apio*.
- En una olla con aceite de oliva caliente saltee las verduras.
- Una vez doradas levemente agregue el vino tinto caliente, condimente con clavo de olor, pimienta negra en granos, extracto de *tomate* y *vinagre* de vino, deje reducir a la mitad.
- Una vez reducido cuele reservando el vino.

Guarnición

- Vierta en forma de lluvia la *harina* de maíz sobre el caldo caliente mientras mezcla.

Armado

- Una vez sellada la carne incorpore la salsa (reducción de vino tinto), luego agregue el *chocolate*, tape la olla y una vez fundido incorpore las ciruelas, pasas de uva, damascos e higos, cocine durante 30 minutos más y justo unos minutos antes de retirar agregue los piñones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la carne con las frutas y acompañe con la *guarnición*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadril-trozado-con-fruta-seca