Guancia di manzo con patate e funghi (Cachete de novillo con papas y hongos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Armado

Cebolla grande: 1 Unidad

Cachetes

Cebolla: 1 Unidad
Cachetes de novillo: 2 Unidades
Apio: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad

Hongos

Manteca: 30 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos frescos variados: 200 g
Tomillo: 1 Rama

Papas

Papas: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Aceto balsámico: 1 cda.

Preparación de la Receta

Cachetes

- Corte la *cebolla* , el *apio* y la *zanahoria* en trozos.
- En una *cacerola* con abundante agua disponga las verduras, los cachetes, sal y pimienta.
- Lleve al fuego y deje cocinar durante 1 y 1/2 hora o hasta que la carne esté tierna.
- Retire los excesos de grasa de la carne y corte en láminas finas.

Papas

- Pele las papas y corte en láminas finas.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las láminas de *papa* hasta que estén tiernas y luego escurra bien.
- Coloque las papas en un bowl condimente con sal, pimienta, aceto y aceite de oliva.

Hongos

- Corte los **hongos** en láminas finas.
- Aplaste el *ajo* y retire la piel.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Incorpore los *hongos*, el *tomillo*, sal, pimienta y saltee durante unos minutos.
- Añada la *manteca* y saltee hasta que se funda.

Armado

- Corte la *cebolla* en rodajas finas y deje en remojo durante 10 minutos.
- En una fuente de barro forme una capa con las papas, encima forme una capa con las rodajas de *cebolla*, luego una capa de carne y finalmente los *hongos*.
- Cubra con un poco de caldo de cocción de los cachetes y lleve al fuego hasta reducir el caldo.

Presentación

- Sirva en la fuente de barro y acompañe con puré de papas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guancia-di-manzo-con-patate-e-funghi-cachete-de-novillo-con-papas-y-hongos