Papas rellenas con estofado de ternera

Ingredientes

Ensalada

Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Almendras Tostadas: 30 g
Vinagre Balsámico: Chorrito
Espinaca fresca: 2 Tazas
Sal: Cantidad necesaria
Tocino frito: 120 g

Relleno

Cebolla: 1/4
Poro: 1 Unidad
Mantequilla: 1 cda.
Vino Tinto: 1/4 L
Pimienta: Cantidad necesaria
Mezcla de queso Gouda y Manchego: Cantidad necesaria
Papas blancas grandes cocidas: 2 Unidades
Pieza de ajo: 1/2
Ternera: 1 Pieza
Yuca: 1 Unidad
Hojas de Laurel: 2 Unidades
Aceite: Cantidad deseada
Caldo de Ternera: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Zanahorias: 2 Unidades
Peperoncino: Cantidad necesaria
Pimienta gruesa: 1/2 cdita.
Tomillo fresco: 1 Ramita

Preparación de la Receta

Para el relleno

- *Pelar* la *cebolla* y picar en pequeños cubos.
- Cortar la parte blanca del *poro* y descartar el resto
- Luego cortar a la mitad, retirar el centro verde y picar.
- Cortar la *zanahoria* en pequeños cubos y el *ajo* en láminas.
- En una olla, calentar un poco de aceite con la *mantequilla*
- Sofreír la *cebolla* junto con el *poro*, la *zanahoria* y el *ajo*.
- Agregar la carne **ternera** cortada en cubos y sellar por todos sus lados
- Luego añadir el vino y dejar reducir.
- Incorporar la *yuca* en dados, el *laurel*, el *tomillo*, la pimienta gruesa, sal, pimienta recién molida y el caldo de *ternera*.
- Cocinar durante unos minutos con la tapa colocada
- Retirar del fuego y trasladar a un tazón grande
- Quitar las hierbas aromáticas y las pimientas gruesas.
- Reservar.
- Partir las papas -blanqueadas previamente- por la mitad y retirar el centro para formar canoas, colocar en una fuente y rellenar.
- Mezclar los quesos con *peperoncino*, salpimentar y disponer sobre el relleno de las papas.
- Hornear a 180 °C durante 20 minutos, para calentar las papas rellenas y *gratinar* el queso.

Mientras tanto

Preparar la ensalada

- En un tazón, mezclar la *espinaca* troceada, la *almendra* tostada, el *tocino* frito en cubos, un poco de aceite de oliva, *vinagre* balsámico, sal y pimienta.
- Servir la ensalada en el centro del plato y disponer las papas rellenas por encima.

- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que aún conserven hojas de *color* verde para asegurarte de que estén frescas
- Deben ser de tamaño mediano y estrecharse hacia final
- Las zanahorias gruesas son más duras y difíciles de cocinar.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.
- Puedes decorar la ensalada con queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-rellenas-con-estofado-de-ternera