

Ragú de Carne con Patatas **Delfina**



Ingredientes

Para el ragú

Granos de pimienta: Cantidad necesaria

Carne: 1 kg

Pimentón: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Vino Tinto: 400 cc Harina: 3 cdas.

Apio: 3 Tallos

Hojas de Romero: A gusto

Extracto De Tomate: 1 cda

Caldo: 350 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Hongos: 200 g

Para las patatas Delfina

Manteca: 100 g

Huevos: 4 Unidades

Harina: 150 g Leche: 1 Taza Aceite para freir: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria Puré de patatas: 500 gr

Preparación de la Receta

- Cortar la carne en cubos de 2 cm.
- En un tazón, mezclar la carne con el pimentón, la harina, sal a gusto y reservar.
- Cortar el apio, la zanahoria y la cebolla en cubos
- Incorporarlos en una olla con aceite de oliva, mezclar y rehogar unos minutos.
- Añadir la carne condimentada, el extracto de tomate, el vino tinto, hojas de romero y granos de pimienta a gusto
- Permitir que el alcohol se evapore.
- Cubrir la carne con el caldo, disminuir el fuego, tapar y cocinar por 50 minutos

• Luego, agregar los hongos portobellos cortados en cuartos y cocinar por 5 minutos más.

Para las patatas delfina

colocar la manteca y la leche en una olla pequeñ

- A al fuego
- Cuando esté caliente, agregar la harina en un tiempo y revolver hasta formar un bollo, despegándolo de los bordes.
- Cocer unos minutos para que se cocine la harina
- Luego agregar los huevos uno a uno, mezclando bien entre cada incorporación y uniendo la masa hasta obtener una consistencia uniforme.
- En un tazón, colocar el puré de patatas, agregar la masa, *condimentar* con sal y unir todo con la ayuda de una espátula.
- Freír la preparación en aceite caliente, dando forma a las patatas con una cuchara.
- Retirar y salar a gusto.
- En un bol, servir el ragú con su jugo y disponer las patatas por encima de la carne.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Antes de servir las patatas, conviene que los seques con papel absorbente para retirarles el exceso de aceite.
- Si lo deseas, puedes echar por encima del ragú y las patatas un poco de *ciboulette*.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/ragu-de-carne-con-patatas-delfina