Ternera braseada, ciruelas confitadas y puré de maíz

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Semillas De Mostaza: 1 cda.
Laurel: 2 Hojas
Ajo confitado: 1 Cabeza
Semillas de cardamomo: 1 cda.
Mantequilla clarificada: 100 g
Cebollitas ocañeras: 8 Unidades
Fondo de ternera: 1 1/2 L
Vino rosado: 2 Vaso
Tomillo: 2 Ramas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 2 Ramas
Cebolla Morada: 1 Unidades
Jarrete de ternera: 1 k

Ciruelas Confitadas

Ciruelas frescas rojas: 500 g
Mantequilla clarificada: 2 cdas.
Miel: 1/3 Taza

Puré de Maíz

Cebollas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Granos de maíz fresco blanco: 1 Taza
Granos de maíz fresco amarillo: 1 Taza

Varios

Acelga: 1 Paquete

Preparación de la Receta

- Con la ayuda de un cuchillo filoso raspe la parte mas angosta del *hueso* de los jarretes de **ternera** bajando la carne y dejando una pequeña parte del *hueso* expuesta, luego bride la

parte de la carne con un hilo.
- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Pele y corte las cebollas ocañeras por la mitad.

Puré de Maíz

- Pele y corte la *cebolla* en pluma
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocínela a fuego lento hasta caramelizarla, luego incorpore los granos de maíz blancos y amarillos, sazone con sal y pimienta, una vez dorados los granos de maíz retire del fuego y deje enfriar, luego procese
- Coloque nuevamente en la sartén

Ciruelas Confitadas

- En una olla caliente con *mantequilla* clarificada cocine las ciruelas enteras con piel durante unos minutos, luego agregue la miel y cocine a fuego mínimo.

Armado

- En una sartén caliente con parte de la *mantequilla* clarificada selle los jarretes de todos sus lados.
- En una cazuela caliente tueste las semillas de *mostaza* y *cardamomo* a fuego lento, cuando comience a soltar el perfume de las semillas incorpore dos cucharadas de aceite de oliva y dos cucharadas de *mantequilla* clarificada, incorpore la *cebolla* roja y los ajos confitados, cuando la *cebolla* este transparente agregue las cebollas cañeras y los jarretes de *ternera* sellados, desglace con vino rosa y una vez que se evapore el alcohol siga la cocción a fuego mínimo, incorpore el fondo de *ternera* caliente y perfume con *tomillo*, *laurel* y *romero*, tape la cazuela y cocine durante 4 horas
- A media cocción sazone con sal y pimienta
- Corte las hojas de acelga al medio a lo largo, luego en una sartén caliente con aceite de oliva saltéelas solo unos minutos.

Presentación

- Sirva en una cazuela los líquidos de la cocción del *jarrete* y encima acomode un *jarrete*.
- Acompañe con las ciruelas confitadas, una porción de puré de maíz y las hojas de acelga.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ternera-braseada-ciruelas-confitadas-y-pure-de-maiz