

CARNE GUISADA

INGREDIENTES: 4 Personas

- 1 Cebolla grande.
- 4 Zanahorias troceadas.
- 2 Pimientos rojos.
- 3 ajos.
- 3 ramitas de perejil.
- 2 hojas de laurel.
- 1 Kg de carne magra de ternera.
- 1 cucharada sopera de maicena.
- ½ vaso de brandy.
- Pimienta negra.
- Nuez moscada.
- AOVE.
- Sal.



ELABORACION:



- Se trocea la cebolla, el ajo, los pimientos y las zanahorias en brunoise.
- En una sartén, con 3 cucharaditas de aceite se pocha la cebolla y el ajo con el laurel incorporado. Cuando esté al dente, se añaden los pimientos troceados y la zanahoria.
- Se rehoga durante varios minutos.
- En la olla a presión se depositan dos cucharadas de AOVE.
- Se rehoga la carne cortada en trocitos.
- Se ralla la nuez moscada, se añade sal al gusto.
- Se incorpora la harina de maíz y se remueve para impedir que se pegue.
- En un mortero se machaca un diente de ajo, unas cuantas semillas de pimienta negra y 2-3 ramitas de perejil.
- Se vierte sobre el mortero el brandy y se añade a la olla.
- Se incorporan las verduras de la sartén a la olla.
- Se cubre todo con agua tibia.
- Se remueve con la cuchara para que se mezclen los sabores.
- Se tapa la olla y se deja a fuego fuerte tres minutos.
- Cuando comience a cocer, se reduce el fuego al mínimo y se deja durante media hora.



- Terminada la cocción se revisa el punto de sal.

PRESENTACIÓN:

- Se vierte el contenido de la olla en una cazuela de barro rústico y se presenta en la mesa.
- O bien, se sirve en plato individual con costrones de pan frito, o en su defecto, trozos de barra con los bordes untados de ajo.

Y eso si, la carne guisada siempre tiene que ir acompañada de vino...

VALTRAVIESO. Crianza 2010



J.L.Moya

FASE VISUAL: Rojo cereza intenso, profundo, con excelente capa y excelente brillo en el borde de la copa.

FASE OLFATIVA: Intenso aroma frutal fresco con tonos florales de flores blancas. Aroma muy fresco. Le acompañan notas de excelentes maderas bien integradas (chocolate amargo, aromas torrefactos y de frutos secos). En retro-olfacción aparecen notas balsámicas (mentolados) y aromas especiados y frutos silvestres. Un final de regaliz típico de Tinta Fina adorna el final aromático.

FASE GUSTATIVA: En boca demuestra una potente concentración, excelentes taninos muy dulces que acompañados de la sensación glicérica hacen al vino muy persistente en boca. Excelente equilibrio entre acidez y alcohol. Un vino muy redondo.

Consumo: caza, carnes rojas quesos fuertes.