



FRICANDÓ CON « MOIXERONS »



INGREDIENTES: *(Para 4 personas)*

- 1.800 kg de ternera (llata, tapa plana, cap de mort)
- 250 gr. de moixerons secs
- 2 cebollas
- 5 tomates maduros
- 200 gr. de harina
- 3 dl. de aceite de oliva
- 20 gr. de almendras torradas
- Laurel, orégano y tomillo
- 3 ajos
- 2 zanahorias
- 1 vaso de vino blanco
- Sal
- pimienta



ELABORACIÓN:

1. Dejar las setas en remojo durante una hora.
2. Cortar la ternera a trozos pequeños.
3. Le ponemos sal y pimienta a la carne y la enharinamos. Las pasamos con aceite de oliva bien caliente y vamos reservando.
4. Con el aceite restante, hacemos un sofrito con la cebolla y las zanahorias. Cuando están mas o menos al punto, le añadimos las hierbas aromáticas y los tomates a trozos pequeños.
5. Lo dejamos sofreír, y que se vaya concentrando. A continuación añadimos el vino blanco y dejamos reducir.
6. Añadimos una cucharada de harina y lo removemos todo bien.
7. Lo añadimos todo a la cazuela con la carne, y lo cubrimos con agua o caldo y lo dejamos al fuego hasta que este cocida la carne.
8. Pasamos la carne a otra cazuela, y colamos la salsa para añadirla a la carne otra vez.
9. Ponemos a cocer y vamos quitando las impurezas que pueda tener.
10. Escurremos las setas y las pasamos ligeramente por la paella con un poco de aceite de oliva y las añadimos a la cazuela para que se vayan cocinando con la ternera.
11. Hacemos una picada con los ajos y almendras.
12. Añadimos la picada a la cazuela y dejamos cocinar unos 10 minutos más.