Jarrete de ternera Gallega estofada al Mencía

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Frienzita

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si queréis un sabor más suave podéis poner 100 ml. de vino menos y añadirselos de agua, pero os lo recomiendo tal cual, no resulta fuerte.

Descripción:

Jarrete o Xarrete es un plato típico de la cocina tradicional gallega, especialmente en la zona de Santiago de Compostela, y generalmente se preparan guisados. En la cocina catalana, se incluye dentro del Cocido catalán "Escudèlla i Carn d'Olla" como una de las piezas de carne. En el Norte de España se le suele llamar Zancarrón al hueso del jarrete descarnado con su tuétano.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de jarrete de ternera gallega
- 2 patatas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 3 zanahorias
- 1/2 litro de vino de Mencía
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

En una sartén con un poco de aceite, se dora el jarrete cortado en trozos más bien grandes (yo lo corté en 4 trozos), se sala y se pasa a la pota donde lo vayas a estofar. En otra sartén, se pochan los pimientos cortados en paisana (en dados pequeños), la cebolla y la zanahoria en rodajas. Se añaden estas verduras al jarrete, se cubre con el vino y se deja reducir a fuego lento, tapado, durante unas dos horas, o hasta que la carne esté tierna al pincharla con el tenedor. A media cocción, probar y salpimentar la salsa a vuestro gusto. En una cacerola aparte, se cuecen las patatas cortadas en rodajas no muy gruesas. Se sirve el jarrete sobre las patatas rodeado

de las verduras. Yo retiré las zanahorias y trituré el resto de la salsa en el chino, luego lo volví a cocer todo junto un minuto más, pero podéis hacerlo sin triturarlas si os gusta más.