

Galtas de ternera con manzana y ratafia



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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Ica



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:

Es muy importante sofreír las verduras mucho a fuego fuerte y moviendo cortantemente para sacar todo el fondo rascando con la cuchara

Descripción:

Esta receta es muy rica y de sabor potente, para amantes de las carnes estofadas ideal! Se recomienda comer con un buen vino tinto mmmm!!

Ingredientes para 10 personas :

- 16 medallones de Galtas de ternera
- 1 kilo de Tomates
- 1kilo de Cebolla
- 300g de Puerro
- 600g de Zanahorias
- 2 cabezas de Ajos
- 1k 300g de Manzana golden
- Romero y Tomillo
- sal
- Pimienta Negra
- 3 ojas de laurel
- 2 Canela en rama
- poco de vino rancio
- poco de Anís
- un buen chorro de Ratafia Raiera

Preparación:

Paso 1

Limpiamos un poco las galtas y las cortamos de 3 a 4 partes dependiendo del tamaño de la misma. Salpimentamos y marcamos en la cazuela y retiramos. Sofreímos la cebolla y la zanahoria troceadas añadimos el puerro y pochamos todo junto. Pondremos las manzanas cortadas a cuartos y volveremos a rehogarlo todo. Cuando este todo bien pochadito le pondremos el vino rancio abundante. Dejaremos que reduzca un poco y añadiremos el tomate cortado, las ramas de canela y las hierbas arriba citadas. Cubrimos con agua y un

chorrito pequeño de anís, salpimentamos todo y a cocer.

Paso 2

Después de unas 3 horas de cocción la salsa estará bastante reducida y la carne tierna, siempre pinchala con un palo para que esta bien tierna por dentro. Retiraremos los medallones de carne y pasaremos por el chino la salsa reduciéndola con mucha fuerza con un cucharón, queremos sacar el mayor jugo de esa salsa Reduciremos el líquido resultante con un buen chorro de ratafía y añadiremos los medallones dejando cocer unos 10 minutos todo junto.

Paso 3

Esta receta es ideal para que sea acompañada por arroz blanco o patatas, tanto en puré como a lo pobre, espero que os guste Bon Profit!!