



Ternera estofada con calabaza y setas

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

Aceite de oliva virgen extra

500 g de ternera para guisar (aguja, llana o espaldilla)

Sal

Pimienta

400 g de Setas

300 g de Cebolla

250 g de Calabaza

150 ml de Coñac o brandi

1 Hoja de Laurel

Perejil fresco

Ingredientes 6-10 personas

Aceite de oliva virgen extra

750 Ternera para guisar

Sal

Pimienta

600g de Setas

450g de Cebolla

375g de Calabaza
225ml de Coñac/Brandi
2 de Hojas de laurel
Perejil fresco

Ingredientes 12-16 personas

1000g de Ternera para guisar
Sal
Pimienta
800g de Setas
600g de Cebolla
500g de Calabaza
300ml de Coñac/Brandi
3 Hojas de laurel
Perejil fresco

Preparación

En una cazuela con aceite marcamos a fuego fuerte la carne salpimentada y cortada en dados. Cuando esté bien dorada, la retiramos. En la misma cazuela salteamos, también a fuego fuerte, las setas cortadas en trozos y la cebolla cortada en cuartos. Una vez esté todo bien tostado, añadimos la calabaza y la carne de nuevo. Ponemos el coñac, removemos para despegar todo lo que esté en el fondo de la cazuela y esperamos a que se evapore el alcohol. Añadimos la hoja de laurel, un puñado de perejil picado, sal y pimienta. Añadimos agua a ras y cuando rompa a hervir, bajamos la temperatura y cocinamos a fuego lento 1 hora o hasta que cuando pinchemos la carne esta esté supertierna y se deshaga. Servimos con perejil fresco picado y puré de patata o patatas asadas en el horno.