



Cazuelita de ternera con setas y puré (textura modificada)

Ingredientes (para 1 ración)

Para el texturizado de estofado de ternera:

70 g de carne de ternera para estofar cortada a tacos (comprarla limpia, sin piel ni cartílagos)

30 g de cebolla	1 rama de tomillo
20 g de tomate	1 c/s de aceite de oliva virgen extra
15 g de zanahoria	Agar-agar en polvo (1 g por cada 100 g de elaboración final)
15 g de pimiento rojo	
30 g de champiñones	Sal y pimienta negra

½ diente de ajo	225 ml de caldo de carne
10 ml de vino blanco	1 hoja de laurel

Para el puré de patata:

75 g de patata	Sal
5 g de aceite de oliva virgen	

Elaboración

1. Salpimentar la carne y dorarla en una cazuela con el aceite. Reservar.
2. Pelar y lavar las verduras. Cortarlas a daditos.
3. Sofreír en la misma cazuela el ajo y la cebolla a fuego bajo hasta que estén confitados.
4. Añadir el resto de verduras y las aromáticas. Remover, tapar la cazuela y dejar sofreír hasta que esté todo bien cocido.
5. Añadir sal, pimienta, la carne cocida y el vino. Dejar reducir y añadir el caldo.
6. Tapar la cazuela y dejar cocer a fuego lento hasta que esté tierno.
7. Una vez cocido, separar la carne, las verduras y el caldo. Retirar las aromáticas.
8. Triturar la mitad de las verduras con un poco de caldo hasta conseguir una salsa. Reservar.
9. Pesar la otra mitad de las verduras, la carne y el caldo restante para obtener el peso total de la elaboración y poder calcular el agar-agar necesario.
10. En un recipiente alto, añadir la carne y las verduras y triturarlas un poco.
11. Poner el caldo en un cazo y añadir el agar-agar correspondiente. Llevar a ebullición removiendo con un batidor. Añadir al triturado de carne. Triturarlo todo para que se mezcle bien y disponer el preparado en un molde. Dejar enfriar en el frigorífico un mínimo de tres horas.
12. Sacar la elaboración del molde y cortarla en porciones o tacos que simulen la carne antes de estofar.
13. Calentar las porciones de texturizado de carne al microondas durante 10-15 segundos y hacer lo mismo con el puré.
14. Emplatarse los tacos de texturizado de carne y poner por encima la salsa caliente.
15. Acompañar el plato con el puré de patata.

Para el puré de patata:

1. Pelar y trocear la patata. Hervirla en un cazo con agua abundante. Una vez cocida, escurrirla y ponerla en un recipiente alto con un chorro de agua de la cocción, el aceite y una pizca de sal.
2. Triturarlo todo hasta obtener un puré.