

Carrilleras de Ternera de Navarra-Reyno Gourmet al vino tinto con notas de chocolate, patata rota y verduritas

Nafarroako Aratxea Reyno Gourmet

Masailak ardo beltzarekin, txokolate-ukituarekin, patata hautsiarekin eta barazkiekin

Ingredientes para cuatro personas:

- 3 carrilleras de ternera
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 puerros
- 1 botella de vino tinto
- 4 patatas
- 1 bote de tomate frito
- Perejil
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 80g de chocolate negro
- 40g de harina de maíz

Opcional

- 4 zanahorias baby
- 8 cebollas platillo
- 4 calabacines baby
- Romero

4 lagunentzako osagaiak:

- 3 aratxe masail
- 2 tipula
- 2 azenario
- 2 porru
- Ardo beltza, 1 botila
- 4 patata
- Tomate frijitua, 1 pote
- Perrexila
- Gatza
- Piperbeltza
- Oliba-olioa
- Txokolate beltza, 80 g
- Arto-irina, 40 g

Aukeran:

- 4 baby azenario
- 8 tipulatxo
- 4 baby kuiatxo
- Erromeroa



Elaboración

1. Salpimentamos las carrilleras, marcamos por ambas caras en una sartén y reservamos.
 2. Troceamos la verdura y ponemos a dorar en una cazuela. Una vez haya cogido color añadimos el vino y dejamos que reduzca a una tercera parte.
 3. Añadimos las carrilleras y el tomate frito, lo cubrimos de agua y tapamos. Una vez haya hervido, bajamos el fuego al mínimo y dejamos cocinar unas 5 horas. Dejamos reposar, retiramos las carrilleras y enfriamos.
 4. Una vez frías, las limpiamos retirando el exceso de grasa, así como restos de verdura y las contamos en 2 o 3 trozos dependiendo del tamaño.
 5. Colamos la salsa y la dejamos enfriar. Al día siguiente desgrasamos y reducimos a la mitad y ligamos con la harina de maíz hidratada con agua. Ahora añadimos el chocolate, dejamos que se funda y añadimos nuestras carrilleras.
- Para la patata rota:** Pelamos las patatas y cortamos en trozos grandes. Las cocemos en agua y escurrimos. Por otro lado, picamos una cebolla y un poco de perejil muy fino y lo añadimos. Ahora salpimentamos y añadimos un chorrito de aceite de oliva virgen extra y machacamos con ayuda de un tenedor.

Emplatado: Ponemos una base de patata rota, sobre éstas, las carrilleras, salseamos y decoramos con unas hojas de romero.

Opcional: Escaldamos los mini vegetales, los enfriamos y después salteamos en una sartén y los utilizamos para decorar.

Prestaketa:

1. Gatzpipertu masailak, gorritu bi aldeak zartagin batean eta erreserbatu.
 2. Txikitu barazkiak eta gorritu kazola batean. Kolorea hartu duenean, bota ardoa eta utzi urritzen herena gelditu arte.
 3. Gehitu masailak eta tomate frijitua, estali urez eta jarri estalkia. Irakin eta gero, jaitsi sua minimora eta utzi kozinatzen 5 orduz. Utzi jalkitzen, atera masailak eta hoztu.
 4. Hoztu direnean, garbitu soberan dagoen gantza eta kendu barazki-hondarrak eta moztu 2 edo 3 zatitan, tamainaren arabera.
 5. Iragazi saltsa eta utzi hozten. Biharamunean, gantzgabetu, urritu erdira eta loditu urarekin hidratatutako arto-irinarekin. Orduan, gehitu txokolatea, utzi urtzen eta gaineratu masailak.
- Patata hautsiarentzat:** Patatak zuritu eta zati handietan moztuko ditugu. Uretan egosi eta xukatuko ditugu. Bestetik, tipula bat xehatuko dugu, bai eta perrexil pixka bat ere, fin-fin, eta gehituko ditugu. Orain, gatzpipertu eta oliba-olio birjina estra txorrotada bat gaineratuko dugu eta sardeska baten laguntzarekin zanpatuko dugu.

Platereratzea: Patata hautsia oinarri gisa jarriko dugu; haren gainean, masailak. Saltsa bota eta erromero-hosto batzuekin apainduko dugu.

Aukeran: Barazkitxoak galdarraztatuko ditugu, hoztu eta, gero, zartagin batean salteatu eta apaingarri gisa erabiliko ditugu.

