Magro en salsa de vino y tomillo

30/09/2016

Por regla general esta salsa se cocina con carrilladas, bien sean de ternera o de cerdo, pero aún reconociendo que es una carne deliciosa y tierna, no es de los cortes más apreciados en nuestra casa. Por ello, yo he utilizado la parte magra del cerdo, pero vosotros podéis elegir la que prefiráis. Os va a resultar muy difícil resistiros a esta riquísima salsa.

¡Vamos a ello!

Ingredientes:

- 800 grs. de magro (mejor si es ibérico)
- 1 Cebolla
- 5 dientes de ajo
- 1 Puerro
- 2 o 3 Hojas de laurel
- 1 cucharada de tomillo seco
- Sal
- Pimienta
- Perejil fresco
- 500 ml. de caldo de carne o 500 ml. de agua con 1 pastilla de caldo concentrado.
- ½ vaso de vino tinto
- 1 Cucharadita de maicena
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

En un plato amplio o fuente salpimentamos la carne.

Cubrimos el fondo de una cazuela con el aceite y calentamos. Cuando haya cogido temperatura sofreímos ligeramente la carne para sellarla y reservamos dejando el aceite en la cazuela.

Picamos la cebolla, el puerro y la zanahoria e incorporamos a la cazuela. Pochar durante unos minutos hasta que estén tiernas.

Agregar los dientes de ajo picados y removemos.

Incorporamos las hojas de laurel, el perejil fresco picado y la cucharada de tomillo seco. Pochar durante unos minutos.

Agregar la carne que habíamos reservado.

Y seguidamente cubrimos con el caldo. Dejamos hervir tapado a fuego medio-bajo durante 30 o 40 minutos.

Diluimos la maicena en el vino tinto y lo agregamos. Remover para integrarlo.

Tapar y dejar hervir durante 15 minutos a fuego lento.

Por último, sacar la carne dejando la salsa dentro de la cazuela y batir con la batidora (de esta manera quedará una salsa espesita), volver a introducir la carne en la salsa. ¡Y listo para servir!

Preparad una buena barra de pan y... ¡buen provecho!

Puedes ver más recetas como esta, en mi web personal