

FILETES DE TERNERA EN SALSA DE VINO

INGREDIENTES:

6 filetes de ternera

PARA LA SALSA:

2 cucharadas de azúcar

1/2 cubilete de un buen vinagre

1/2 cubilete de aceite de oliva

1 zanahoria pequeña

1 cebolla pequeña

6 ramitas de perejil

2 hojas de laurel

2 cucharadas de tomate concentrado

1 cucharada de manteca de cerdo

1 cucharada de mantequilla

25 gr. de chocolate negro

1 cubilete de vino tinto

Sal y pimienta

2 cubiletes de agua

3 cucharadas de piñones y pasa s.

PREPARACIÓN

Freír en una sartén los filetes de ternera, reservar en una cazuela. En un cazo al fuego, haga un caramelo con el azúcar y 2 cucharadas de agua. Cuando se forme un almíbar dorado, agregue el vinagre. Déle un hervor y reserve.

Vierta en el vaso de la thermomix, todos los ingredientes para la salsa, menos el almíbar que tenemos reservado, el agua, el vino, el chocolate y la mantequilla, añadir el aceite de freír los filetes. Programe velocidad 4

temperaturas 100°, 15 minutos. Cuando la maquina se pare, añada el almíbar, la mantequilla, el vino, el chocolate y el agua. Rectifique la sazón y programe 5 minutos mas a velocidad 1 temperatura 100° añadir si gustan las pasas y piñones.

Cubrir con la salsa los filetes que tenemos reservados, dejar hervir con la salsa un momentito. (Añadir algo de agua si fuera necesario.) Servir con bolitas de puré de patatas gratino.