



Passeig La Riera, 68 - Tel. 93 555 39 45

Teià

FRICANDO

INGREDIENTES:

1 Kg **de carne de tapa** o revés de espalda.
harina blanca
aceite de oliva
2 cebollas picadas
1 tomate rallado
150 gr de "moixernons"
1 copa de brandy
pimienta negra

ELABORACION:

Salaremos y enharinaremos la carne, para freirla seguidamente en aceite de oliva. Una vez frita la carne, la colocaremos en una cazuela de barro. En la misma sartén que hemos utilizado para freír la carne, freiremos dos cebollas ralladas y cuando estén doradas le añadiremos el tomate rallado.

Paralelamente pondremos en remojo las setas(moixernons). Incorporaremos el sofrito a la carne, y le añadiremos una copa de brandy, pimienta negra, las setas y parte del agua del remojo, previamente colada, para evitar restos de arena.

Dejaremos que la salsa cubra la carne durante toda la cocción de forma que cuando reduzca, le habremos de añadir más agua del remojo, hasta volver a cubrir. Lo taparemos y lo dejaremos cocer a fuego muy lento hasta que la salsa reduzca a la mitad y la carne esté tierna.

Este fricando para ser exquisito, hace falta dejarlo descansar unas cuatro horas, para calentarlo posteriormente y servirlo.