



Antricot spaniol de vită cu vin roșu, ciuperci și ciocolată

Steps: 11

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

800 g	antricot vită	130 g	Jamon Iberico sau Serrano (în lipsă, se poate folosi costiță afumată)
60 ml	vin roșu	60 g	ciocolată amăruie
cca 50 g	unt, min. 80% grăsime	3	ouă fierte, tari, pentru garnitură
130 g	ciuperci (preferabil mânătărci sau, în lipsă, champignon brune)	25 g	bulion
40 g	miez de nucă	cca 100 ml	ulei de măsline
	sare		piper negru, proaspăt rășnit, după gust

Instructions

Dacă dorești ingrediente de cea mai bună calitate pentru rețetele tale, instalează-ți aplicația Selgros, prin care poți beneficia de prețuri speciale la o gamă largă de produse, ai acces la cataloage cu oferte personalizate și primești noutăți despre cele mai noi promoții.

Pasul 1. Într-o tigaie fără ulei se rumenește miezul de nucă, fără să se ardă, până începe să-și dezvolte aromele. Se scoate din tigaie, se toacă grosier și se dă deoparte.

Pasul 2. Antricotul de vită se porționează, se azonează cu sare și piper pe ambele părți.

Pasul 3. Se pune puțin ulei de măsline într-o tigaie cu capac și se prăjesc bucățile de antricot vită la foc iute, una câte una. În funcție de grosimea bucăților, se lasă circa 8 minute pe o parte, se reduce focul și se mai lasă alte 5-6 minute la prăjit pe partea cealaltă, cu capacul pus. Se transferă bucățile de antricot vită pe o farfurie și se lasă la cald.

Pasul 4. În uleiul rămas în tigaie, se pun bucățile de jamon Serrano sau costiță afumată, tăiate bastonașe mai groase și se rumenesc.

Pasul 5. Se scot pe o altă farfurie și se dau deoparte.

Pasul 6. Ciupercile, curățate bine de pământ și impurități cu o perie, se toacă în funcție de mărimea lor: cele mai mici se pot lăsa întregi, cele medii se taie în două, iar cele mai mari în patru.

Pasul 7. Se pune la încălzit într-o tigaie jumătate din cantitatea de unt și se lasă să se topească, fără să fumege.

Pasul 8. Se adaugă ciupercile, se amestecă ușor pentru a le unge pe toate cu grăsime și se lasă la gătit pentru 4-5 minute.

Pasul 9. După scurgerea timpului, se întorc pe cealaltă parte, folosind un clește de bucătărie. De acum, vor trebui supravegheate și întoarse mai des, ca să se rumenească egal pe toate părțile. Sunt gata în momentul în care nu mai există apă în tigaie (după încă aproximativ 5-6 minute).

Pasul 10. Peste ciuperci se adaugă miezul de nucă tocat și bucățile de Jamon sau costiță, se stinge totul cu bulion, vin roșu și puțină apă, apoi se adaugă ciocolata, tăiată în bucăți.

Pasul 11. Se pune și restul de unt, pentru a da un gust mai catifelat sosului, se amestecă până când se topește ciocolata și se lasă să dea în clocot.

Se servesc feliile de antricot vită, acoperite pe jumătate cu garnitură și sos, iar pe partea neacoperită se pune o jumătate de ou fiert.

Când dorești să pregătești diverse bunătăți, cum ar fi antricotul de vită spaniol cu vin roșu, folosește-te de cardul Selgros, care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți solicita la birourile de informații pentru clienți din magazine sau poți completa formularul pe care îl găsești în aplicație.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Antricot spaniol de vită cu vin roșu, ciuperci și ciocolată

Stand 02.09.2023