# TERNERA CON SETAS

Ingredientes:

1 pedazo de ternera para asar (800 g de la parte de la espalda o de la pierna)
1 cebolla
1 tomate
1 cabeza de ajo
1 ramito de hierbas aromáticas
1 kg de níscalos
1 vaso de brandy
Orégano
1 hoja de laurel
Caldo de pollo
Aceite de oliva virgen
Manteca
Sal y pimienta.

Elaboración:

Se funde la manteca de cerdo en aceite, en una cazuela, y se dora el pedazo de ternera entero, salpimentado.

Una vez bien dorada la pieza por todos sus lados, se añade la cebolla pelada y el tomate, ambos troceados en cascos grandes; la cabeza de ajos, las hierbas aromáticas y se sofríe con la carne.

Añadir el vaso de brandy y dejar cociendo con mucha lentitud y la cacerola tapada.

Paralelamente se ponen los níscalos, limpios y salpimentados, en una sartén con un chorro de aceite. Se va guardando el agua que sueltan y cuando están cocidos se apartan.

Se va vigilando que cueza bien la carne con el añadido de cucharones de caldo y rectificando el sazonado.

Cuando ya está cocida se saca del fuego, se desata (en el caso de que estuviera atada la pieza) y se deja que se enfríe o al menos que se entibie para cortarla en rodajas de un centímetro.

Se pone la carne con las setas en la cazuela y se vierte encima la salsa colada con el chino y el agua que han soltado los níscalos. Se añade otro chorrito de brandy y se deja reducir.