

Ternera con Morchellas.



Ingredientes:

- (4 personas) 500 gr. de ternera (bistecs), 300 gr. de *Morchellas*, 1 cebolla, 2 dl. de salsa española(*), 1 dl. de aceite de oliva, 1 vasito de vino blanco, 1 vasito de nata líquida, sal y pimienta.

Elaboración:

- Hervir y lavar muy bien las setas. Escurrirlas. Cortarlas y pasarlas por la sartén con un poco de aceite. Reservarlas.
- Cortar la carne a tiras y pasarlas por la sartén a fuego muy vivo. Salpimentar y reservar caliente.
- En la misma sartén freír la cebolla rallada fina remojada con el vino. Dejar reducir 1/3 y añadir la salsa española, la nata y la pimienta. Remover y añadir la carne y las setas. Dejar cocer unos 4 minutos. Servir caliente acompañado de arroz blanco.

(*)Salsa española: se dora en una sartén con aceite de oliva cebolla, zanahoria, ajo y tocino si gusta, todo cortado muy pequeño, con hierbas aromáticas, un vasito de caldo de carne y un poco de vino blanco. Cocer 20 minutos, espesar con una cucharada de harina tostada y pasarlo por el chino.