

Cuina | Manel Baxerías | Actualitzat el 06/09/2019 a les 18:51

RECEPTA Estofat de vedella a la cervesa sobre llit de crema de celerí

Cada cap de setmana, les millors receptes



Estofat de vedella a la cervesa sobre llit de crema de celerí. | Manel Baxerías

Abans no arribi el fred avui us portem un plat *consistent*. Preparem un estofat de vedella a la que courem acompanyada de cervesa que farà la carn més amorosa i, a la vegada, li eliminarà el greix que pugui tenir.

Ingredients per a 3 persones:

- 2 porros petits
- 1 ceba gran
- 80 grams cansalada fumada tallada a daus
- 1 rajolí d'oli d'oliva extra verge
- 600 grams de vedella per fer estofada (jarret)
- 1 cullerada sopera de farina
- 1 fulla de llorer
- 330 ml. de cervesa tipus pal lager (Heineken)
- Aigua mineral
- 1 nou de mantega
- 1 rajolí de brandi
- Sal i una miqueta de pebre negre acabat de moldre

Preparació:

Tallem el porros i la ceba. Reservem.

En una cassola ample sofregim el daus de cansalada, una vegada ben daurats retirem l'excés de greix que han deixat i afegim un rajolí d'oli, incorporem els porros i la ceba reservats, juntament amb un polsim de sal i pebre. Deixem que es sofregeixi una estona. Mentre sofregeix tallem la carn en trossos grans com per estofar i la salpebrem.

Una vegada que les verdures ja estiguin sofregides, hi afegim els daus de carn juntament amb la fulla de llorer i la cullerada de farina tot donant unes voltes per tal de coure la farina i que no tingui gust a cru. Tot seguit incorporem la cervesa i deixem que arrenqui el bull, que serà el moment de posar-hi l'aigua, tornem a salpebrar i tapem la cassola per espai d'uns 50 minuts a foc suau. Passat aquest temps comprovem que la carn estigui ben cuita i tendre, si no fos així tornem a tapar i coure fins que estigui ben tendra.

Passem la salsa per el colador xinès, si trobéssim que ha quedat molt líquida, la tornarem a posar a la cassola i la deixem reduir per tal que agafi consistència. Per últim incorporarem la nou de mantega i el rajolí de Brandi.

Jo l'he servit amb una crema de celerí cuit amb llet i decorat amb porradell.

Recepta inspirada en *Estofado a la cerveza* de Martin Berasategui