

CARN AMB SALSA DE CASTANYES

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Una recepta contundent i plena de matisos que combina la tendresa del filet de bou amb una salsa intensa de castanyes, orellanes i Pedro Ximénez. Per a ocasions especials.

Temps: 45 minuts

Dificultat: difícil

INGREDIENTS

- 750 g de filet de bou
- 400 g de castanyes cuites i pelades
- 200 g d'orellanes
- 1 ceba, 1 gra d'all
- 1 copeta de brandi i 1 gotet de Pedro Ximenez
- 300 ml de brou de carn
- 30 g de moll de l'os
- 4-5 carquinyolis i 30 g de xocolata negra
- Mantega, sal, pebre, oli d'oliva verge extra

PAS 1

Pelem i piquem la ceba ben fina. La sofregim en una paella amb un raig d'oli d'oliva verge extra fins que quedi transparent i lleugerament daurada. Mentrestant, trossegem les castanyes i les reservem.

PAS 2

Quan la ceba sigui ben cuita, afegim el brandi i el vi Pedro Ximénez. Deixem reduir uns minuts perquè s'evapori l'alcohol.

PAS 3

Incorporem el brou de carn, el moll de l'os i les castanyes trossegades. Ho deixem coure a foc suau durant uns 15 minuts.

PAS 4

Preparem una picada amb els carquinyolis, l'all i la xocolata negra. L'afegim a la cassola juntament amb les orellanes tallades a daus regulars.

PAS 5

Quan la salsa comenci a espessir, hi afegim una petita porció de mantega, sal i pebre negre. Triturem la preparació fins a obtenir una textura cremosa i homogènia.

PAS 6

Tallem el filet de bou al gust, el salpebrem i el marquem en una paella molt calenta amb una mica d'oli. Acabem la cocció al forn preescalfat a 200 °C durant 5 minuts.

PAS 7

Servim el filet de bou acompanyat de la salsa de castanyes ben calenta.

EL SECRET DEL XEF

La combinació del Pedro Ximénez, les orellanes i la xocolata negra aporta profunditat i complexitat a la salsa. Si la prepareu unes hores abans, els sabors s'integraran encara millor i el resultat serà espectacular.