

¿Y si lo  
realmente  
*esencial*  
fuera lo que tenemos  
*más cerca?*



*Comparte  
el secreto*

Alimentos  
de Aragón



#Vuelvealoesencial



financian:



# Jarretes de Ternasco de Aragón IGP guisados con cariño

DEL RESTAURANTE LA RINCONADA DE LORENZO DE ZARAGOZA



Óscar Navascués. Propietario de la Rinconada de Lorenzo.

## ingredientes (4 pax):

- 8 jarretes de paletilla de **Ternasco de Aragón IGP**
- 1 cebolla grande de Fuentes
- 2 hojas de laurel
- 2 patatas medianas
- 1/5 Kilo de champiñones
- 150 g de guisantes
- 1 cucharada sopera de pimentón
- 1 cucharada pequeña de harina
- 1/2 vaso de vino blanco
- Aceite
- Sal
- Agua
- Una gran dosis de cariño (fundamental este ingrediente, el cual utilizaremos desde el principio de la receta)

## elaboración:

Picar la cebolla y sofreirla lentamente. Cuando esté dorada, añadir la copa de vino blanco y dejar evapor el alcohol.

Incorporar el pimentón y dar un par de vueltas, lo suficiente para que no se quem. A continuación, añadir la harina y rehogar durante un minuto.

Sazonar los jarretes e incorporarlos a la olla. Añadir el agua hasta cubrirlos, corregir de sal y dejar cocinar durante una hora y media aproximadamente.

Paralelamente, cortar las patatas en cuadrados y freirlas.

En otra sartén, cortar los champiñones a láminas, sofreírlos ligeramente y añadir los guisantes. Cuando estén listos, reservar. Añadir al guiso, junto a las patatas, cuando queden 10 minutos para que termine. Es momento de comprobar que la carne ya está tierna. Rectificar de sal si fuera necesario. Dejar reposar un rato y emplatar. Esta receta es muy sencilla pero llena de sabor. La carne queda muy melosa y jugosa. Además, es una receta muy cómoda puesto que la podemos elaborar el día anterior y estará incluso más sabrosa.



#Vuelvealoesencial