

más recetas en: ternascodearagon.es



JARRETE DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

guisado estilo Módena

UNA RECETA DE
JAVIER ROBLES,
MAESTRO DEL
CORDERO



DIFICULTAD:

Media



PERSONAS:

4



TIEMPO:

Elaboración: 3 h

Cocinado: 3 h



INGREDIENTES (4 personas)

- 4 jarretes de Ternasco de Aragón IGP de unos 330 g cada uno.
- 2 cebollas dulces.
- 2 zanahorias de buen tamaño.
- 1 cucharada de pimentón de la Vera dulce.
- 1 litro de vinagre de Módena.
- 2 dientes de ajo pelados.
- 1 rama de coliflor.
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).
- Sal, harina, laurel, pimienta negra, orégano, menta fresca y azúcar.

ELABORACIÓN:

Comenzamos salpimentando los jarretes. Los pasamos por harina y los freímos hasta que se doren. Cuando estén listos, reservamos sobre papel absorbente.

Por otro lado, en una cacerola grande, echamos un par de cucharadas de AOVE y añadimos las cebollas y las zanahorias peladas y cortadas a dados no muy grandes. Con los vegetales ligeramente rehogados, añadimos los jarretes, el ajo, una hoja de laurel, 4 o 5 bolitas de pimienta negra, un poco de orégano, el pimentón y todo el vinagre. Cubrimos todo con agua y sazonomos con 2 cucharaditas de sal. Añadimos 2 cucharadas de harina y removemos con una varilla para que no queden grumos.

Llevamos la mezcla a ebullición y dejamos cocer durante 2 horas a fuego no demasiado fuerte, pero sin que pare de hervir.

Mientras tanto, limpiamos la coliflor, sacamos pequeños cogollos y los escaldamos durante 5 minutos en agua hirviendo con sal hasta dejarlos "al dente".

Una vez que los jarretes estén cocinados los sacamos con mucho cuidado y los reservamos. Trituramos la salsa restante junto a 2 cucharadas soperas de azúcar. Rectificamos de sal y volvemos a meter los jarretes en la salsa y los cocemos durante otros 10 minutos a fuego lento para que no se agarren.

Ahora sí, servimos un jarrete por persona acompañado de la coliflor salpimentada y acabado con un hilo de aceite de oliva y unas hojas de menta y nos preparamos para disfrutar de un gran momento.

CORDERO «TERNASCO DE ARAGÓN»
LA CARNE ROSA



**LAS VIRTUDES
DE LAS CARNES ROJAS**
**LOS BENEFICIOS
DE LAS CARNES BLANCAS**