

# el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

## 0233 JARRETE DE TERNERA RETINTA

### Ingredientes (para 4 comensales)

- Jarrete de ternera retinta (1 de 2,5 kg)
- Ajo (6)
- Cebolla (3)
- Puerro (1)
- Zanahoria (1)
- Laurel (2)
- Clavo (1)
- Vino manzanilla (medio vaso)
- Agua (suficiente para cubrir)
- Brandy (medio chupito)
- Sal
- Pimienta negra en grano
- Aceite de oliva virgen extra



### Proceder

Ata el jarrete con una brida de cocinar

Salpimientalo y dóralo bien en un poco de aceite de oliva. Dale vueltas para que se dore por todos los lados. Para ello necesitaras una olla suficientemente grande para que quepa entero y poder darle la vuelta

Pela y trocea a modo grueso el puerro y la zanahoria. La cebolla la pelas y la picas en trozos pequeños y los ajos solamente los pelas

Añade la verdura a la olla junto con un par de hojas de laurel y un clavo

Cuando la verdura se haya salteado un poco añade el vino manzanilla y deja que se evapore el alcohol

Ahora cubre el jarrete con agua caliente, tapa la olla y deja que cueza unas 4 horas. Durante este tiempo, échale un ojo de cuando en cuando, como cada media hora y gira un poco la carne



Pasadas las 4 horas apaga el fuego y deja que se enfríe la olla. Déjala reposar hasta el día siguiente

Al día siguiente, saca el jarrete de la olla y ponlo sobre una fuente de horno

Cuela el caldo y ponlo en una cazuela a fuego lento para que reduzca muy lentamente. Dependiendo de la cantidad de caldo que tengas, tardará más o menos. A mí me ha tardado 2 horas en esta ocasión. Ha de quedar con la consistencia de un jarabe ligero

Una vez haya reducido, Pruébalo para ver si está bien de sal. Si es necesario corrígelo

Añade por último un chorríto de brandy a la salsa y mezcla bien

Introduce el jarrete en la cazuela apoyándolo en la parte más ancha del hueso y asiéndolo por la parte estrecha

utilizando una brocha pinta con salsa toda la carne

vuelve el jarrete a la fuente de horno y ásala durante 15 minutos a 180° C

Preséntala como ves en la foto, salseándola y acompañándola de puré de patatas y zanahorias glaseadas