

Cocinero: **Gloria Lucía y Elías Martín**
 Rest.: ... **El Empalme (Rionegro del Puente, Zamora)**

Tiempo: **20 min.**
 Categoría: **Carnes**

Coste: **Bajo**
 Dificultad: **Baja**



Ingredientes

(Para 4 personas)

Ternera de Aliste (4 filetes gruesos)	600 gr
Sal y pimienta al gusto	
Nata líquida	200 cl
Un cubo de caldo concentrado	
Aceite	c.s
Castañas de Sanabria	200 gr

Elaboración

Para las castañas

Se ponen a cocer las castañas con agua, azúcar y vermú blanco al gusto durante unos 20 minutos hasta que estén tiernas. Se les incorpora un sobre de descafeinado o café soluble y se corta la cocción.

Para la ternera

Se calienta bien el aceite en una sartén y se doran o cierran los filetes por ambos lados. Se

les retira el aceite. Se incorpora a la carne la nata líquida y la mitad del caldo concentrado, retirando los filetes de la salsa para que no se nos pasen mucho.

Se envuelven las castañas con la reducción de nata mezclando bien y se dejan cocer durante un minuto y ya tendremos la salsa de la carne lista para emplatar.

Montaje del plato

En un plato plano se dispone el filete de ternera alistana y se añade la salsa y las castañas cocidas y ya está listo para poner sobre la mesa.

Consejo

Estas castañas de Hermisende (Sanabria, Zamora) nos sirven además para hacer una rica tarta o un helado con castañas si hacemos una mezcla de bizcocho de yogur o simplemente acompañando un helado.