

GUIISO DE OTOÑO

Autor Blanca y Camino Gefaell
martes, 18 de septiembre de 2007

GUIISO DE SETAS, CASTAÑAS Y CARNE- Creado por Blanca Gefaell

Es un guiso contundente para esos días fríos de invierno. Se toma con un buen vino , de postre un rico bizcocho ingles de chocolate,¡ y luego a dormir la siesta!

Guiso de otoño (receta de Blanca)

- Carne para guisar- 1 cebolla- ciruelas negras pasas sin hueso (4 x persona)- Castañas secas o de lata (6 x persona)- Setas al gusto (sirven prácticamente todas)- Aceite oliva- Coñac, sal y pimienta

Si las castañas son secas, ponerlas a remojo una hora

Se limpian las setas y se corta la carne en taquitos En una cazuela grande se calienta aceite y se rehoga la cebolla y se dora la carne; se añade coñac al gusto de cómo sea uno de borracho, sal y pimienta. Si falta líquido poner un poco de agua, no mucha que las setas ya van a soltar.

Cuando la carne esté casi tierna, se añaden las setas, las ciruelas y las castañas (si son de bote sólo poner unas machacadas para darle gustillo a la salsa y añadir las demás a última hora para que no se deshagan mucho. De todos modos si el guiso nos ha quedado poco ligado añadirle unas poquitas castañas machacadas a última hora y dejar ligar la salsa)

Dejar cocer a fuego lento hasta que la carne esté tierna

Brownies (Camino)

270 g chocolate viso en polvo para postres-1 vaso grandecito de aceite de girasol- 330 g azúcar- 4 huevos medianos - 270 g harina -150 g nueces peladas y picadas gruesas- 1 cucharada levadura (para los que le guste el café , se le puede añadir una cucharada de nescafé)

Mezclar el chocolate con el aceite; batir los huevos con el azúcar y añadirles la mezcla anterior; luego la harina con la levadura y luego las nueces. Poner la mezcla en un molde engrasado bastante bajo y hornear 45 min. a 150°