

Chuletas de ternera con salsa de setas silvestres

Ingredientes:

- 4 chuletas de ternera
- aceite de oliva al ajo o al pimentón
- sal y pimienta

Para salsa de setas silvestres:

- 300 ml de madeira
- 50 g de mantequilla
- 2 chalotes picados finos
- 500 g de setas silvestres variadas, como boletos, rebozuelos o colmenillas, cepilladas y partidas en dos a lo largo (pueden servir una setas shiitake)
- ml de caldo de verduras
- nuez moscada recién rallada
- sal y pimienta

Preparación:

Para hacer la salsa de setas silvestres, vierta el madeira en una sartén y hiérvalo a fuego fuerte hasta que se haya reducido a la mitad. Resérvelo. En una sartén grande, derrita la mantequilla a fuego medio-alto y rehogue el picadillo de chalote 2 o 3 minutos, sin dejar que se dore.

Añada las setas y rehóguelas hasta que hayan soltado todo el líquido. Vierta el caldo y llévelo a ebullición, removiendo. Baje el fuego al mínimo y déjelo hervir despacio hasta que se haya reducido a la mitad. Añada entonces el madeira y siga hirviéndolo a fuego lento hasta que sólo queden 6 cucharadas de líquido. Añada nuez moscada y salpimiéntelo al gusto.

Entre tanto, precaliente el grill al máximo. Unte las chuletas de ternera con un poco de aceite y sazónelas con sal y pimienta. Áselas bajo el grill 3 minutos. Deles la vuelta, vuelva a untarlas con aceite y a salpimentarlas y áselas 3 o 4 minutos más, o hasta que estén tiernas y hechas a su gusto.

Ponga las chuletas de ternera en una fuente y sívalas con la salsa de setas silvestres.