

# Ternera con setas y gambas



## Ingredientes:

750 gramos de redondo de ternera en una pieza.  
medio pimiento verde picado.  
1 diente de ajo.  
200 gramos de setas.  
12 gambas grandes frescas.  
4 cucharadas de tomate triturado.  
1 cucharada de harina de maiz.  
1 decilitro de aceite de oliva.  
sal.

## Preparación:

Para hacer la ternera con setas y gambas primero atamos la pieza de ternera, la salpimentamos ligeramente, la ponemos en una bandeja de horno untada de aceite de oliva y la metemos en el horno a 200 C°. Rociamos de vez en cuando la ternera con su propio jugo.

Pasados 35 minutos de cocción, apagamos el horno y dejamos enfriar la ternera.

Pelamos las gambas y las reservamos.

En un cazo ponemos las cabezas y las pieles de las gambas, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y salteamos un par de minutos.

Añadimos un vaso de agua, una pizca de sal, dejamos cocer 5 minutos, añadimos el

# Ternera con setas y gambas

tomate y dejamos cocer 10 minutos mas.

Cortamos menudo el diente de ajo y lo ponemos junto con el pimienta verde en una cazuela con dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra.

Cuando empiece el ajo a tomar color incorporamos las setas, rehogamos 5 minutos y lo retiramos de la cazuela.

En la misma cazuela salteamos un minuto las gambas y las reservamos.

Devolvemos las setas a la cazuela, mientras tanto pasamos el caldo hecho con las cabezas y pieles de las gambas por el colador chino.

Reservamos medio vaso, el resto lo añadimos a la cazuela con las setas y dejamos cocer a fuego medio.

En el caldo reservado diluimos una cucharadita de harina de maiz, lo incorporamos a la cazuela junto con la mitad de los jugos de la cocción de la ternera y dejamos cocer 15 minutos.

Cortamos la carne de ternera en filetes finos y la añadimos a la cazuela a mitad de cocción.

Cuando faltan dos minutos para terminar de cocinar el plato incorporamos las gambas.

Una vez finalizada la cocción dejamos reposar 5 minutos y servimos la ternera guarnecida con las setas y las gambas, junto con la salsa.