

SALSA DE CARNE Y VINO TINTO.

Ingredientes:

1 kg de huesos de carne.

2 cucharadas de pasta de tomate.

1 cebolla grande picada.

2 zanahorias grandes, picadas

1/2 manojo de apio, picado

2 puerros en rodajas.

1 taza de vino tinto.

2 litros de agua.

especias varias: tomillo, laurel, perejil, etc

½ cucharadas de granos de pimienta negra

un poco de harina para espesar

sal y pimienta al gusto.

-Coloca los huesos en una bandeja para horno y hornea a 200°C durante una hora o hasta que se doren.

- Coloca los huesos y la grasa que haya quedado en una cacerola grande. Desglasa la bandeja con un poco de vino tinto.

- Agrega esto a la pasta de tomate de la cacerola y cocina a fuego alto durante 3-4 minutos.

- Luego agrega las verduras y cocina durante 5-10 minutos más. Agrega el agua, las especias, la pimienta, el vino restante.

- Lleva a ebullición, baja el calor y cocina a fuego lento durante 6-8 horas.

-Cuela la salsa y espesa con un poco de harina. Luego sazona a gusto.

SALSA DE VINO TINTO Y HONGOS.

Ingredientes:

4 filetes de res de 180gr. c/u.

1/2 taza de mantequilla.

1/2 kilo de hongos de su preferencia. Rebanados.

4 dientes de ajo picados finamente.

3 cebollas, picadas.

1 y 1/2 taza de vino tinto de su preferencia.

Sal y pimienta al gusto.

1 manojo de Perejil picado.

-cortar todos los vegetales en trozos pequeños.

-en una cazuela derretimos la mantequilla y salteamos todos los vegetales.

-una vez que estén transparentes, añadimos el vino tinto y dejamos cocinar hasta que reduzca a la mitad.

-una vez que los hongos se vuelven color oscuro por efecto del vino, añadimos el perejil y sazonamos.

En otra sartén con otro poco de mantequilla y aceite de oliva cocinamos los filetes al término deseado, servimos con la salsa como guarnición.

*puede utilizar chalotes y estragón y montar al final con crema.