

PLATO DE FONDO

ESTOFADO DE PUNTA DE GANSO AL VINO TINTO



Ingredientes:

- Punta de ganso
- 2 cucharadas de harina
- Aceite de oliva
- 2 cebollas en trozos
- 1/2 pimentón
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1 zanahoria
- 1/2 taza de apio
- Sal
- 1/2 cucharada de pimienta limón
- 1 cucharada de paprika en polvo
- Los aliños que más te gusten
- 1 taza de Cabernet Sauvignon
- 1 tarro de tomates en conserva
- Caldo de carne
- Romero fresco

Preparación

- Cortar un trozo de punta de ganso (ojo que tienen en oferta este corte esta semana) en trozos pequeños y polvorear con 2 cucharadas de harina.
- Mezclar y dorar por todos lados en una olla con aceite de oliva muy caliente. Sellar la carne por tandas, para obtener un color fascinante.
- Retirar la carne cuando está bien dorada, reservar en un plato aparte.



- En la misma olla, agregar aceite de oliva + 2 cebollas en trozos + 1/2 pimentón + 1 cucharadita de ajo picado + 1 zanahoria + 1/2 taza de apio + la carne reservada + 1 1/2 cucharadita de sal + 1/2 cucharada de pimienta limón + 1 cucharada de paprika en polvo + los aliño que más te gusten + 1 taza de Cabernet Sauvignon + 1 tarro de tomates en conserva + el caldo de carne necesario para cubrir toda la preparación + Romero fresco.
- Dejar hervir a fuego alto por cuatro o cinco minutos, tapar la olla y bajar el fuego al mínimo y seguir cocinando a por 2 1/2 hrs más.
- Revisar de vez en cuando pasando la cuchara por el fondo para raspar y agregar agua o más caldo si es necesario.

