

# FRICANDÓ



## INGREDIENTES

- 25 g setas deshidratadas
- 300 gr de agua caliente
- 300 g de cebolla, cortada en cuartos
- 1 diente de ajo
- 100 g de aceite de oliva
- 100 g de tomate triturado, (natural o en conserva)
- sal y pimienta
- 50 g de harina de garbanzo
- 800 g de filetes de ternera, melosa (la llata)
- 100 g de brandy, o vino
- 1 cucharadita de picada.

## PREPARACIÓN

- 1 Ponga en un bol las setas con el agua para hidratarlas durante 15 minutos.
- 2 Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite y programe 3 segundos, velocidad 5.
- 3 Sofría programando 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.
- 4 Añada el tomate y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.
- 5 Salpimente y enharine ligeramente la ternera y añádala al vaso. Programe 2 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
- 6 Incorpore las setas, el agua de remojarlas, la picada y el brandy y programe 30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
- 7 Vuelque el contenido del vaso en una fuente y sirva.