

*Ingredientes
(para 10 personas):*

- 2 kg. de carne de aguja de morucha
- 4 kg. de patatas coloradas y viejas
- 2 cebollas grandes

- 10 zanahorias
- 3 dientes de ajo
- 2 pimientos verdes
- perejil al gusto
- tomillo salsero
- orégano

- guindillas
- laurel
- clavo (máximo 4)
- 1 kg. de pimientos morrones
- 1 kg. de guisantes
- sal
- pimentón dulce
- 1 litro de vino blanco
- 1/2 litro de aceite de oliva



Calderillo bejarano

Autor: Antonio Barragán Cotán

Restaurante: La Plata, Béjar, Salamanca

Cocina: Tradicional

Preparación/Preelaboración:

Limpiar la pieza de carne y trocearla en pedazos de unos 30 gramos.

Limpiar las hortalizas de condimentación, cebolla, zanahoria y pimiento verde en cubos de aprox. 0,5 cm (Paisana) y pelar el ajo.

Majar los dientes de ajo junto al perejil sin tallo.

Pelar y trocear la patata cascándola reservando en agua.

Cocer guisantes y asar pimiento rojo

Elaboración:

Calentar el aceite en una cazuela amplia y dorar hasta que cojan color, los trozos de carne de aguja de morucha sazonada; reservar fuera de la cazuela. En el mismo aceite y cazuela sofreímos las hortalizas y las especias (clavo, guindilla, orégano, etc.). Cuando estén doradas añadir la carne de morucha y el pimentón, erogar con cuidado que no se queme e incorporar el machado de ajo y perejil y el vino blanco. Dejamos reducir un poco (que evapore el alcohol del vino) y le añadimos caldo de carne, o si no tenemos, agua hasta que cubra el guiso, dejándolo cocer unos 30 minutos. En este momento le añadiremos la patata, que tendremos cachada, dejando cocer todo 15 a 20 minutos más, sin olvidar que siempre esté cubierto de agua o caldo.

Presentación:

Al terminar la cocción se retira del fuego para decorar con los guisantes hervidos y el pimiento morrón asado cortado en tiras. Emplatar en plato hondo o cazuela de barro. (No trocear la patata, sino partirla sin llegar a cortarla -cachar-; de esta forma, la patata suelta la fécula, que ayuda espesar el caldo, y a su vez la patata toma antes el sabor)