

Fricandó de vedella Thermomix

El "Fricando", és una plat del receptari tradicional de Catalunya. Es tracta d'un guisat de carn de vedella, tallada a manera de filets (la millor part és la llata) perquè és molt melosa, que es cuina a foc lent.

Com en moltes receptes catalanes el sabor el dona la picada i els bolets deshidratats .

En aquesta recepta, primer es prepara la picada i com només porta una o dues cullerades, la resta la pots guardar a la nevera en un pot de cristall ben tapat, per a altres preparacions.



INGREDIENTS PER LA PICADA:

- 4 ñoras sense tija i sense llavors
- 50 gr d'ametlles torrades

- 50 gr d'avellanes torrades
- Uns quants pinyons torrats
- 4 dents d'all
- una mica de julivert

INGREDIENTS PER EL FRICANDO:

- 25 g de bolets deshidratats
- 350 g d'aigua calenta
- 300 g de ceba tallada en 4 parts
- 2 o 3 dents d'all
- 100 g d'oli d'oliva
- 100 g de tomàquet triturat (natural o en conserva)
- sal i pebrot
- 50 g de farina
- 1 Kg de filets de vedella melosa (la part de la llata)
- 100 g de brandy o vi
- 1 o 2 cullerada de picada

PREPARACIÓ PICADA:

1. Triturar les ñoras **5 o 6 segons a velocitat 6**, afegir ametlles, avellanes i pinyons i tornar a triturar **6-7 segons a velocitat 6**
2. Després afegeixes l'all i el julivert i tritura **7 segons a velocitat 6**
3. Mira si t'ha quedat ben triturat, sinó tritura uns segons més a **velocitat 7**.

PREPARACIÓ FRICANDÓ:

1. Posa en un bol els bolets amb l'aigua per hidratar-les durant **15 minuts**.
2. Posa en el got la ceba, els alls i l'oli i programa **3 segons, velocitat 5**.
3. Sofregeix programant **10 minuts, temperatura Varoma, velocitat cullera**.
4. Afeixegeix el tomàquet i programa **5 minuts, temperatura Varoma, velocitat cullera**.

5. Salpebra i enfarina lleugerament la vedella i afegeix-la al got. Programa **2 minuts, temperatura Varoma, gir a l'esquerra, velocitat cullera.**
6. Incorpora els bolets, l'aigua de remullar-les, la picada i el brandy i programa **30 minuts, temperatura Varoma, gir a l'esquerra, velocitat cullera.**
7. I llestos....