

Fricandó

Ingredientes

Para la picada

- 5 almendras tostadas
- 2 nueces peladas
- 1 pellizco de perejil

Para el fricandó

- 30g de cebolla
- 50g de aceite de oliva
- 70g de tomate triturado
- 400g de filetes de ternera
- 50g de harina
- 400g de agua
- 200g de setas
- 10g de sal
- 50g de brandy
- hierbas aromaticas al gusto

Preparación

1. Ponga en el vaso las almendras, las nueces y el perejil y programe **10seg/vel6**. Retire y reserve
2. Ponga la cebolla y el aceite y trocee **3seg/vel6** y sofría **10min/120°/vel cuchara**.
3. Añada el tomate y rehogue **5min/VAROMA/vel cuchara**. Mientras tanto enharinamos la carne con la sal.
4. Añada la carne enharinada y programe **2 min/VAROMA giro inverso/ vel cuchara**.
5. Añada la picada, las hierbas, la sal, las setas, el agua y el brandy y programe **50min/varoma/giro inverso/vel cuchara**.
6. Sirva en una fuente