



## JARRETE DE TERNERA CON OREJONES Y AZAFRÁN



Para 4 personas

### INGREDIENTES

1,5 Kg de jarretes de ternera  
3 zanahorias  
½ apio nabo  
300 g de chalota  
2 dientes de ajo  
2-3 cucharadas de aceite de oliva  
250 ml de vino blanco seco  
12 orejones (albaricoques secos)  
400 ml de caldo de ternera  
1 g de azafrán  
1 hoja de laurel  
½ ramita de tomillo  
Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

Primero, calienta un poco de aceite en una sartén y dora el jarrete por ambos lados, sazónalo con sal y retíralo de la sartén.

Pela el apio nabo, trocéalo en dados y colócalo en la sartén con el aceite sobrante. Trocea las zanahorias y añádelas. Pela las chalotas y el ajo, añádelos a la sartén junto con los orejones y dóralos ligeramente.

Vierte el vino y redúcelo hasta que se quede en la mitad. Incorpora el tomillo y el caldo de ternera. Añade una hoja de laurel y sazona al gusto con sal y pimienta. Déjalo hervir lentamente. Con cuidado, vuelve a colocar el jarrete en la sartén. Pre calienta el horno a 180°C en opción Thermogrill y hornea el jarrete durante 80 minutos. Después de 45 minutos, dale la vuelta. Pon en remojo el azafrán en dos cucharaditas de agua y añádelo.

Para servir, deshuesa el jarrete, trocéalo y sazónalo con sal gorda. Para terminar, vierte salsa y verduras sobre el plato.

Si se desea, puede servirse con gnocchi o risotto.