# Receta brasileña: rico escondidinho de carne de sol

Dificultad:
fácil
Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

**Ingredientes (1 ración):**

- 200 gr de carne de ternera secada al sol o en su defecto carne de ternera.
- Una hoja de laurel.
- 2 granos de pimienta.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 1 tomate.
- Cilantro.
- Cebollino.
- Perejil.
- Unas gotas de Cachaza.
- Unas gotas de Malagueta.
- 4 hojas de col rizada.
- Queso emmental rallado.
- Queso parmesano rallado.

**Ingredientes para la preparación del puré:**

- 300 gr de yuca.
- 100 gr de patata.
- 100 ml de nata.
- 100 gr de margarina.

# / Preparación

Elaboración de la carne:

- Meter la ternera en una olla a presión con el laurel y la pimienta.
- Cuando la olla empiece a “pitar”, retirar del fuego.
- Desmigar la ternera. Reservar.
- Pochar la cebolla y el ajo muy picados.
- Añadir a este sofrito, la ternera desmigada, el tomate (sin pulpa y cortado a daditos pequeños), el cilantro, el cebollino y el perejil.
- Añadir a lo anterior un chorrito de cachaza y de Malagueta para darle sabor. Retirar.
- Cortar las hojas de col muy finas y pochar junto con un ajo picado.

Preparación del puré:

- Se pela la yuca y se le extrae el germen del centro (nervio).
- Pelar la patata.
- Cocer la yuca y la patata por separado durante 20 minutos.
- Una vez cocidas, triturarlas con la nata, la margarina y salpimentar al gusto.
- Reservar el resultado.

Emplatado:

- Colocar en el recipiente una primera capa de puré.
- Añadir una capa de carne.
- Añadir una capa de col.
- Finalmente, tapar de nuevo con puré.
- Espolvorear con queso emmental y parmesano.
- Meter al horno a 180º durante 20 minutos.