Asado americano con salsa barbacoa ensalada de papas y aros de cebolla fritos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa barbacoa:
Sal y Pimienta: A gusto
Asado americano: 1 1/2 k
Aceite: Cantidad necesaria

Aros de cebolla fritos

Sal: A gusto
Harina 0000: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Ensalada

Vinagre de sidra: 1/2 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Papas: 2 Unidades
Fondo de ave: 100 cc
Azucar: 2 cdas.
Panceta ahumada: 150 g

Preparación de la Receta

- Pincele el asado con aceite y condimenta con sal y pimienta.

Ensalada

- En una sartén desgrase *panceta* previamente cortada en tiras.
- Retire la *panceta* y desglace con el *vinagre* de vino.
- Deje evaporar el alcohol y reducir.
- Agregue el fondo de ave y el azúcar y deje reducir a fuego suave.
- Cuele y reserve.

- Cocine las papas con piel a 85°C, cuele, pele y corte en cubos.
- Coloque las papas en un bowl junto con la *panceta*.
- Agregue la **cebolla** previamente cortad *brunoise* y el *perejil*.
- Aderece con la preparación reservada.

Aros de cebolla fritos

- Pele la *cebolla* y corte en aros de 3 a 4 milímetros aproximadamente.
- Coloque la *harina* en una fuente y condimente con sal.
- Pase los aros de *cebolla* por la *harina*.
- Coloque en un *tamiz* y retire el exceso de *harina*.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría los aros de *cebolla* hasta que se doren.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Rectifique la sal.

Armado

- Selle el asado en una grilla de ambos lados.
- Pincele con la salsa barbacoa y termine la cocción en el horno a 180°C durante 15 a 20 minutos.
- Retire y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato las porciones de asado y acompañe con la ensalada de papas y *panceta* y los aros de cebollas fritos
- Salsee con la salsa barbacoa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/asado-americano-con-salsa-barbacoa-ensalada-de-papas-y-aros-de-cebolla-fritos