

Asado banderita con papas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Papas: 6 Unidades

Romero: Cantidad necesaria

Dientes de ajo: 2 Unidades

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Tira de Asado: 2 kilos

Tomillo: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Lactonesa

Leche: 30 Centímetros cúbicos

Anchoas: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cucharaditas

Atún: 1 Lata

Crema : 3 Cucharadas

Huevos cocidos 6 minutos: 4 Unidaddes

Aceite: 100 Centímetros cúbicos

Sal y pimienta gorda: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: ½ Unidad

Alcaparras: 30 Gramos

Perejil picado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Envolver las papas con papel aluminio y llevarla a las brasas para cocinarlas girandola a mitad de cocción
- *Condimentar* las tiras de asado con *tomillo*, *romero*, *ajo*, aceite de oliva y pimienta.
- Llevar a la parrilla y *condimentar* con sal gruesa o parrillera.
- Cocinar y cuando por el *hueso* se comienza a ver *jugo* dar vuelta y salar.
- Asar hasta el punto deseado.

Para la lactonesa tonnato

- En una jarra mezclar con mixer, leche, aceite, anchoas, sal, pimienta, aceite de oliva y *jugo* de *limón* hasta obtener una emulsión liviana.

- Llevar a un bowl la lactonesa y mezclar con *atún* en aceite, *alcaparras* y *crema*.

Para el armado

- Abrir las papas en mitades y agregar por encima la lactonesa tonnato, el *perejil* picado y huevos, 6 minutos en mitades.
- Servir el asado banderita acompañado de las papas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/asado-banderita-con-papas>