

# Asado de tira braseado con ragú de vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades  
**Cebolla:** 1 Unidad  
**Vino Tinto:** 1/2 L  
**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.  
**Apio:** 2 Ramas  
**Agua:** 1/2 L  
**Zanahoria:** 1 Unidad  
**Tira de Asado:** 1 Unidad

**Bouquet garnie:** 1 Unidad  
**Aceto balsámico:** 1 cda.  
**Laurel:** 5 Hojas  
**Ajo:** 5 Dientes  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Naranja:** 1 Unidad  
**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Ragú de verduras

**Broccoli:** 200 g  
**Berenjenas baby:** 300 g  
**Ajo:** 1 Diente  
**CHOCLOS:** 2 Unidades  
**Puerros:** 2 Unidades

**Manteca:** 50 g  
**Tomates cherry:** 200 grs.  
**Zucchini:** 2 Unidades

## Salsa II

**Sal:** 50 A gusto

## Preparación de la Receta

- Corte la tira de asado cada tres huesos.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva selle la carne.
- Corte la *zanahoria*, la *cebolla*, el *apio*, *cebolla* de verdeo en cubos pequeños.

- Ralle la cáscara de la *naranja*.
- En una platina con aceite de oliva disponga las verduras, el *laurel*, la pimienta, el bouquet garni, el *ajo* y la ralladura de *naranja*,
- Encima sirva la carne, cubra con el vino y el agua.
- Cubra con doble papel aluminio y termine la cocción en le horno durante 2 a 3 horas aproximadamente.
- Pase el fondo de cocción por un *tamiz* aplastando las verduras contra el fondo.
- Lleve el fondo a reducción.
- Agregue el aceto y mezcle bien.

## Ragú de verduras

- Separe las hojas de los bróccoli y blanquee en abundante agua salada hirviendo durante 3 minutos.
- Corte las papas en cubos.
- Cocine las papas y las *habas* por separado en abundante agua salada hirviendo.
- Desgrane el *choclo*.
- Corte la cocción en agua helada.
- Corte los puerros en trozos grandes.
- Corte los *zucchini* en cubos grandes.
- Corte las berenjenas en cuatro.
- Corte la zanahoras en cubos regulares.
- Machaque el *ajo*.
- En una sartén con *manteca* saltee las verduras comenzando por la *zanahoria*, el *puerro* y la *cebolla*.
- Agregue las berenjenas, los *zucchini*.
- Salpimente.
- Incorpore las papas cocidas, las *habas* y los granos de *choclo*.
- Rectifique la sazón.
- Al final añada los tomates, más *manteca* y dos cucharadas del *jugo* de cocción de la carne.

## Presentación

- Sirva las verduras en el fondo del plato, encima la carne.
- Cubra con la salsa.
- Las verduras de la *guarnición* deben cortarse todas del mismo tamaño.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/asado-de-tira-braseado-con-ragu-de-vegetales>