Asado negro con ñoquis de plátano

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa Inglesa: 1 cda.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Vino Tinto: 1 Taza
Papelón (Azúcar de caña): 3 cdas.
Cebollas: 2 Unidades
Peceto: 1 1/2 k
Ajo: 2 Dientes
Manteca congelada: 20 g
Mejorana: 1 Rama

Guarnición

Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Puerro: 3 Tallos

Ñoquis de plátano

Manteca: Cantidad necesaria
Plátanos maduros: 5 Unidades
Harina: 3 cdas.
Yemas: 2 Unidades
Ralladura de limón: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una sartén bien caliente selle el *peceto*.
- Ralle el *pimiento*, la *cebolla*, los dientes de *ajo* y el *tomate*, coloque los ingredientes en un recipiente junto con la *mejorana*, la salsa inglesa y el vino.
- Ralle el *papelón*.

Guarnición

- Utilice solo la parte blanco del *puerro*.
- Corte los tallos a lo largo en tres partes.
- En una olla con abundante aceite caramelice el *puerro* junto con el *ajo* a fuego mínimo, sazone con *laurel*, sal y pimienta.

Ñoquis de plátano

- Pele los plátanos, úntelos con *manteca* y envuelva por separado en papel aluminio
- Cocine en horno a 200ºC durante 20 minutos aproximadamente
- Corte al medio, retire las semillas y procese junto con las yemas hasta lograr un puré, sazone con sal.
- Coloque en un recipiente la ralladura de *limón* junto con el puré de plátanos y *harina*, mezcle bien y luego arme los ñoquis.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los ñoquis durante 5 minutos.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los ñoquis unos minutos.

Armado

- Una vez que la carne este bien dorada, casi negra agregue 2 charadas mas de aceite y el *papelón* rallado, deje fundir por completo el *papelón* y añada la *marinada* de las verduras con el vino, deje cocinar a fuego mínimo durante 2 horas aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción, retire la carne.
- Lleve nuevamente a fuego la salsa de la cocción de la carne y agregue la *manteca* congelada, una vez fundida añada nuevamente el *peceto*, cocine durante 10 minutos mas y retirelo, deje reposar unos minutos luego corte en rodajas.

Presentación

- En un plato sirva un colchón de ñoquis de **plátano**, sobre esta acomode una *rodaja* de la carne y salsee con la salsa de la cocción.
- Decore con la *guarnición* de *puerro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/asado-negro-con-noquis-de-platano