Bife a la Inglesa con Yorkshire Pudding



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cebollas: 4 Unidades
Bife con hueso: 2 y 1/2 Kilo
Hueso de res: 500 Gramos
Romero: c/n
Sal: c/n
Tomillo: c/n

Gravy

Agua: 50 c.c.
Harina: 100 Gramos
Jugo de cocción de carne: c/n
Rábano picante rallado: c/n

Yorkshire pudding

Aceite Neutro: 120 c.c.
Huevos: 3 Unidades
Harina: 150 Gramos
Leche: 200 c.c.
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar los huesos del **bife** hasta que queden blancos
- Hacer un cuadrille en la grasa exterior del *bife* y atar para conservar forma
- *Condimentar* con sal, pimienta y agregar *romero* y *tomillo* sobre la carne.
- Poner los huesos y las cebollas en cuartos sobre el fondo de una asadera y acomodar el *bife* encima
- Asar 1 ½ hora a 180ºc
- O hasta obtener el punto deseado

Pudding

- Mezclar los huevos con la *harina* sin que nos queden grumos
- Agregar la leche y *condimentar*
- Poner el aceite caliente en los moldes individuales tipo muffin y llevar al horno 5 minutos
- Distribuir la preparación en cada molde sobre el aceite caliente.
- Hornear 30 minutos a 180ºC.

Gravy

- En la misma placa de cocción sacar los huesos y añadir dos cucharadas de *harina* sobre fuego cocinar 2 minutos y desglasar con agua para recuperar todos los jugos
- Colar y *condimentar* con *rábano* picante rallado, sal y pimienta.

Armado

- Una vez listo la carne la tapamos y la dejamos reposar para estabilizar los jugos 10 minutos cerca de una fuente de calor.
- Cortar las porciones y servir con los puddings, vegetales asados (zanahorias, remolachas, papines) y el *gravy* en una salsera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-a-la-inglesa-con-yorkshire-pudding