

Brasato al Barolo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Clavos De Olor: 3 Unidades

Nuez Moscada: A gusto

Canela en rama: ½ Unidad

Laurel: 1 Hoja

Agua: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 45 cc

Harina: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Cuadrada de ternera: 2 k

Apio: 2 Ramas

Romero: 1 Rama

Zanahoria: 1 Unidad

Vino Barolo: 1½ L

Guarnición

Alcauciles: 12 Unidades

Vinagre de vino: 50 cc

Limones: 2 Unidades

Harina: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa de la carne, ate con un hilo de algodón para conservar su forma.
- Corte la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* en cubos.
- En un bowl disponga la carne con las verduras, el *laurel*, el *clavo*, el *romero*, la *canela*, la *nuez moscada* y el *vino*.
- Deje *marinar* durante 8 horas.
- Retire la carne del bowl y seque con paño.
- Reboce la carne por *harina*.
- En una *cacerola* de hierro con aceite de oliva selle la carne por todas sus caras.
- Bañe con la *marinada* y agua hasta cubrirla.
- Tape y termine la cocción en el horno precalentado a 130° C durante 2 a 3 horas.

- Retire la carne y pase el fondo de cocción por un prensa-verduras.
- Lleve la salsa a reducción.

Guarnición

- Descarte los tallos de los *alcauciles* y las hojas externas.
- Corte el extremo de los *alcauciles* y reserve en agua con rodajas de *limón*.
- En un bowl mezcle la *harina* con el *vinagre*.
- En una *cacerola* con abundante agua y la *harina* con *vinagre* cocine los *alcauciles* durante 10 minutos.
- Corte los *alcauciles* al medio y extraiga la pelusa interna.
- Disponga los *alcauciles* en una fuente, salpimente y rocíe con aceite de oliva.
- Cocine en el horno caliente durante 10 minutos aproximadamente.

Presentación

- En una fuente sirva la carne cortada en rebanadas, cubra con la salsa, de lado acomode los *alcauciles*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brasato-al-barolo>