

Carne a la masa

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Roast-beef: 1 k

Dientes de ajo: 2

Ají Verde: 1

Pimentón:

Laurel:

Cebolla: 2

Morròn rojo: 1

Tomate seco: 100 gr

Ají molido:

Vino Tinto: 350 ML

para la masa

Harina 0000: 500 gr

Grasa vacuna: 100 gr

Sal: 1 Cucharada

Agua fría: 250 ML

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bowl la *harina*, la sal y la grasa vacuna fría
- Arenar con un cornet y añadir el agua fría de a poco hasta formar una masa
- Llevar a la heladera envuelta en film por media hora aproximadamente.

Para el relleno

- Cortar la carne en cubos y *dorar* en la sartén con aceite de oliva
- Agregar las cebollas en trozos grandes, *ajo* picado, morrones y revolver
- Picar los tomates hidratados y añadirlos a la sartén
- *Condimentar* con sal, *pimentón*, *ají* molido y *laurel*.
- Desglasar con vino tinto, y dejando evaporar un poco el alcohol y reservar.

- Estirar la masa de 5mm de espesor
- En una olla apta para horno, colocar la masa como base dejando que caiga hacia afuera sobre los bordes
- Añadir el relleno junto con su el líquido y cerrar
- Hornear a 160 grados por aproximadamente 2hs.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carne-a-la-masa>