Carne al horno con aligot



Ingredientes

Vacío: 2 kg
Hierbas: A gusto
Diente de ajo: 1
Sal y Pimienta: A gusto

para el aligot

Papas: 4 Unidades
Diente de ajo: 1
Queso Raclette: 1 Taza
Sal: A gusto
Crema: 1 Taza
Queso Muzarella: 1 Taza
Manteca: 50 gr

Preparación de la Receta

- *Condimentar* el vacío con sal y pimienta.
- Sellar por ambos lados en una fuente para horno
- Agregar *ajo* aplastado, *romero* y cuando este dorado por ambos lados agregar agua hasta la mitad de la carne
- Tapar con papel aluminio y llevar a horno a 160ª por 2 horas.
- Una vez cocida y tierna la carne servir con aligot de papas.

Para el aligot

- Cocinar las papas con piel en agua con sal hasta que estén tiernas.
- *Pelar* en caliente, llevar a una olla y pisar bien hasta tener un puré liso.
- Agregar *crema* caliente infusionada con 1 diente de *ajo* y mezclar bien hasta integrar.
- Añadir los quesos rallados (raclette y muzarella) de a poco sin dejar de revolver hasta lograr un puré hilado (hilos de queso)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-al-horno-con-aligot