Carne asada con risotto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne vacuna: 600 g
Pimienta Negra: 2 cda.
Sal gruesa: 2 cdas.
Tomillo: 1 Rama
Carbon: Cantidad necesaria
Concentrado de carne: 1 cdita.
Aceite: Cantidad necesaria

Papas fritas

Papas: 2 Unidades
Sal: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Reducción de vino tinto

Zanahoria, cebolla, apio: 2 Taza
Vino Tinto: 1 L
Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Jengibre: 1 cda.
Clavos De Olor: 2 Unidades
Miel: 3 cdas.
Semillas de cardamomo: 2 Unidades
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Tomillo: 1 Rama

Risotto

Manteca: 50 g
Vino Blanco: 1 L
Queso Parmesano Rallado: 200 g
Arroz arboreo: 500 g
Sal: A gusto
Hongos porcini secos: 180 g
Cebolla: 250 g
Caldo de carne: Cantidad necesaria

Salsa de vino tinto

Reducción de vino: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Echalottes: 2 Unidades
Harina de trigo: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- En un mortero muela groseramente la pimienta.
- Deje una capa de grasa ½ cm de espesor en la carne y realice una cuadricula sobre la grasa sin llegar a la carne, condimente con la pimienta molida.
- Cubra la carne con papel aluminio, dejando sólo la grasa al descubierto.
- Cocine en la parrilla del horno hasta *dorar* la grasa.
- Retire y corte la carne en churrascos de 1 1/2 cm de ancho y 180 grs c/u aproximadamente.
- Mezcle el aceite con el concentrado de carne, el *tomillo* y el carbón recién apagado.
- En un grill bien caliente, untado con la mezcla de aceite y carbón, cocine los churrascos.
- Retire y corte en láminas.

Risotto

- Hidrate los *hongos* porccini secos en caldo de carne tibio y corte los *hongos* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca*, rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *arroz* y dore por un par de minutos, agregue los *hongos* y desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada la sal.
- Agregue el caldo de carne en forma progresiva y cocine a fuego bajo revolviendo constantemente hasta obtener un risotto al dente.
- Al momento de servir, agregue el queso parmesano y mezcle bien.

Reducción de vino tinto

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Pique el *jengibre*.
- En una olla con aceite de oliva saltee los vegetales.
- Desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y agregue, el *cardamomo*, el *laurel*, el *tomillo*, el clavo de olor, el *ajo* picado y la miel.
- Deje cocinar hasta que quede un tercio del líquido. Cuele bien y reserve.

Salsa de vino tinto

- Pele y pique los echalotes.
- En otra olla, con *manteca* rehogue los echalotes, agregue la *harina* de trigo y al hacerse una pasta agregue el vino colado revolviendo bien para que no queden grumos.
- Condimente con sal y pimienta.

Papas fritas

- Pele las papas y corte con una mandolina en hilos.
- En una olla con abundante aceite caliente fria las papas, retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato coloque el risotto, alrededor la carne asada, rocíe con la salsa de vino tinto y termine con las papas fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-asada-con-risotto