

Chaufroid de Ternera



Ingredientes

Manteca: 30 g

Gelatina sin sabor: 6 Hojas

Caldo de carne: 1/2 L

Sal y Pimienta:

Brotos para decorar:

Harina: 30 g

Palitos de broscheta:

Solomillo de ternera limpio: 600 Gramos

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos la carne en cubos lo m´

- S parecidos posible
- Los cocinamos apenas vuelta y vuelta y si queremos, terminamos en el horno
- Otra opción es cocinar la carne entera y posteriormente cortar los trozos
- Reservamos en frío.
- Por otro lado, derretimos la *mantequilla*, agregamos la *harina* y cocinamos
- Añadimos el caldo oscuro de una vez y agregamos sal y pimienta
- Cuando esté espesa, tendremos una salsa velouté
- Añadiremos la *gelatina* previamente hidratada y retiraremos del fuego.
- Con unos palitos, pinchamos la carne y la bañamos con la salsa
- Al tener *gelatina* y por el contraste frío-calor, la *gelatina* comenzará a actuar
- Colocamos sobre una bandeja con papel de horno y llevamos al frío hasta el momento de servir
- Si vemos que necesitamos dar un baño más, lo hacemos.
- Esta receta se denomina chaud-froid (caliente-frío) porque es una preparación clásica francesa que se prepara en caliente pero se come en frío.