Clásicas carnes Argentinas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Entraña de ternera: 1 Unidad
Bife angosto: 2 k
Matambre de cerdo: 2 Unidad
Vacío de ternera: 2 k
Asado de ternera con hueso: 2 k

Chimichurri

Aceite De Maíz: 2 Taza
Agua tibia: 1 Taza
Limones: 2 Unidades
Orégano seco: 2 Tazas
Sal entrefina: A gusto
Chiles rojos frescos: 3 Unidades
Ají molido: 1/2 Taza
Perejil fresco: 1 Taza
Vinagre de vino: 2 Taza

Guarnición

Cebollas: 4 Unidades
Zanahorias medianas: 4 Unidades
Papas medianas: 5 Unidades
Batatas medianas: 4 Unidades

Salmuera

Laurel fresco: 2 Ramas
Romero fresco: 3 Ramas
Ajo: 1 Cabeza
Agua tibia: 2 L
Sal gruesa: 2 Taza

Preparación de la Receta

- Encienda la parrilla.

- Coloque sobre la parrilla el *bife* con la grasa hacia abajo, el vacío con el cuero hacia abajo y el asado con los huesos hacia abajo, cocine a fuego lento.

Salmuera

- En una olla colocar el agua con sal y los dientes de *ajo*, cocine a fuego medio.
- Forme un pincel atando las ramas de *romero* junto con las ramas de *laurel*.

Guarnición

- Envuelva en papel aluminio y por separado las papas, las zanahorias, cebollas y las batatas, todas con piel y cocínelas a la parrilla.

Chumichurri

- Mezcle en un recipiente el *orégano*, el *perejil*, *ají* molido, los chiles picados, agua tibia, sal entrefina, *vinagre* y aceite, mezcle y conserve una parte dentro de un frasco de vidrio previamente esterilizado y bien seco
- Con el resto del chimichurri marine los matambres de *cerdo* durante aproximadamente 8 horas.

Armado

- Pincele cada tanto el asado, vacío y el *bife* con las ramas de *laurel* y *romero* humedecidas en salmuera.
- Una vez que la parte superior de las carnes esté caliente de vuelta, justo en ese momento agregue a la parrilla los *matambre* de *cerdo* y la entraña con la grasa hacia abajo
- Sazone con salmuera.
- Exprima los limones sobre los matambres.
- Una vez tiernos los vegetales asados quite el papel aluminio y sírvalos en una fuente.

Presentación

- Presente las carnes en una tabla de madera y acompañe con los vegetales asados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/clasicas-carnes-argentinas