

Cubos de ternera en salsa de frijol y cola de res

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cola de res

Tomate concasse: 2 Unidad

Papas: 2 Unidades

Chile Guajillo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Chile morita: 1 Unidad

Vino Tinto: 1 Taza

Zanahorias: 2 Unidades

Elotes: 2 Unidades

Rabo de res: 1 k

Poro: 1 Unidad

Bouquet garnie: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Concentrado de tomates: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Chile ancho: 1 Unidad

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Zucchini: 2 Unidades

Cubos de ternera

Cebollas cambray: 4 Unidades

Morcilla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vino Tinto: 1/2 Taza

Sal y pimienta negra: A gusto

Pasta de chile ancho: 1 cdita.

Rib eye de ternera: 1 k

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Guarnición

Camote o batata: 1 Unidad

Cilantro Picado: 1 cda.

Vino Blanco: 1 Taza

Aceite De Oliva: 1 cda.

Frijoles negros cocidos: 1 Taza

Mantequilla: 1 cda.

Perejil picado: 1 cda.

Chile ancho en polvo: 1 cdita.

Nueces: 2 cdas.

Salsa de frijol

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Fondo de ternera: 1/4 Taza

Frijoles Cocidos: 1 Taza

Cebolla Morada: 1 Unidades

Ajo picado: 1 cdita.

Pasta de chile ancho: 1 cdita.

Aceite de mole oscuro: 1 cda

Aceite de mole verde: 1 cda

Preparación de la Receta

Cubos de ternera

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la *morcilla* previamente cortada en trozos, luego de unos minutos de cocción agregue las cebollas.
- Corte la carne en porciones y sazone con sal y pimienta.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva selle las porciones de carne de ambos lados, agregue luego la pasta de *chile* ancho y el *ajo*, una vez dorados retire la carne, colóquela en una fuente y termine la cocción en horno precalentado a 200°C.
- Vierta el vino tinto en la sartén donde sello la carne, lleve al fuego y mezcle con una cuchara de madera, deje reducir a fuego mínimo.

Salsa de frijol

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* previamente cortada en *brunoise*, una vez transparente incorpore el **frijol** previamente *cocido*, el *ajo*, la pasta de *chile* ancho y el *vinagre* de vino tinto, cocine unos minutos y luego incorpore la reducción de vino tinto que preparo en la sartén donde sello la carne y el fondo de **ternera**, cocine unos minutos y luego licue, incorpore mientras licua el aceite de mole verde y oscuro. Vierta la salsa nuevamente en la sartén y deje reducir a fuego mínimo.

Guarnición

- En una sartén caliente con *mantequilla* y aceite de oliva saltee los frijoles previamente cocidos, el *camote* previamente *cocido* y cortado en pequeños dados, las nueces y el *chile* ancho en polvo, mezcle, cocine unos minutos y luego desglace con vino blanco, deje reducir a fuego mínimo. Unos segundos antes de retirar del fuego incorpore el *cilantro* y el *perejil* picado, mezcle y retire.

Cola de res

- Cocine las colitas de **res** partiendo de agua fría durante 2 ½ horas aproximadamente.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Corte el *poro* en rodajas.
- Corte los elotes, las papas, las zanahorias y los zucchinis en dados.

- En una olla caliente con aceite de oliva saltee el *poro* junto con la *cebolla*, una vez transparente la *cebolla* incorpore los tomates, el *ajo* y el concentrado de *tomate*, mezcle y luego de unos minutos de cocción desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y agregue el *chile* guajillo previamente *cocido* y molido y el *chile* ancho junto con el *chile* morita en pasta, mezcle hasta integrar.
- Agregue luego de 10 minutos de cocción las papas, los zucchini, las *zanahoria*, los elotes, 2 tazas del caldo colado donde cocino las colitas y el bouquet garni, cocine durante 40 minutos más a fuego mínimo. Sazone con sal y pimienta.

Armado

- Sirva en un plato una porción de *morcilla* y de carne.
- Acompañe con la *guarnición* de frijoles.
- Sirva en un plato hondo unas colitas de *res* junto con el caldo de la cocción.

Presentación

- Decore el plato de cubos de *ternera* con las cebollitas y salsee con la salsa de *frijol*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cubos-de-ternera-en-salsa-de-frijol-y-cola-de-res>