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
Zucchinis: 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 zucchinis, 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