

Dados de Res al ajillo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil picado: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Espárragos

Esparragos: 6 Unidades

Sal: A gusto

Polenta

Leche descremada: 500 cc

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Nuez Moscada: Una pizca

Polenta: 200 g

Salsa

Caldo De Pollo: 50 cc

Cerveza negra: 300 cc

Jugo de Naranja: 80 cc

Ajo picado: 2 Dientes

Carne de lomo: 200 g

Aceite de romero en aerosol: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Caldo De Pollo: Cantidad necesaria

Hierbas Aromáticas: 1 cda.

Azúcar Negra: 20 grs.

Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubos.

- Coloque en una fuente y agregue el *ajo* picado, el *perejil* picado, pimienta y rocíe con aceite de oliva, de ambos lados
- Deje *marinar* por unos minutos.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva, cocine la carne de ambos lados.

Polenta

- En una olla coloque la leche con el *azafrán*, las hierbas aromáticas y la nuez moscada a calentar, cuando esté caliente agregue la *polenta* en forma de lluvia, añada sal y mezcle por unos minutos hasta que esté cocida
- Si es necesario agregue la cantidad necesaria de caldo de *pollo*.

Espárragos

- Retire la parte dura de los espárragos y pele.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine los espárragos, retire y pase por agua helada, (reserve el agua de cocción para recalentarlos).
- Rocíe los espárragos con aceite de *romero* y condimente con sal
- Reserve.

Salsa

- En una *cacerola* coloque el azúcar, la cerveza, el *jugo de naranja* y el caldo de *pollo*, deje reducir.

Presentación

- En un plato sirva la carne, agregue una quenelle de *polenta*, los espárragos y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dados-de-res-al-ajillo>