

# Estofado de morillo de res con cerveza

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Fondo de Pollo:** 1 L

**Cebollas:** 2 Unidades

**Laurel:** 3 Hojas

**Apio:** 4 Ramas

**Azucar morena:** 100 grs.

**Pimienta en grano:** A gusto

**Cerveza:** 4 L

**Morrillo de res:** 1 1/2 k

**Sal gruesa:** A gusto

**Aceite Vegetal:** Cantidad necesaria

**Tomillo:** 2 Ramas

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Mostaza de Dijon:** 2 cdas.

**Harina:** 2 cdas.

**Ajo:** 1 Cabeza

## Guarnición

**Sal:** A gusto

**Repollitos De Bruselas:** 15 Unidades

**Whisky:** 4 cdas.

**Azucar:** 2 cdas.

**Puré de papas:** A gusto

**Manteca:** 2 cdas.

**Zanahorias baby:** 15 Unidades

## Preparación de la Receta

- Pele las cebollas y las zanahoria y corte junto con el apio en dados.
- En una *cacerola* caliente con aceite vegetal dore a fuego máximo las verduras anteriormente cortadas.
- Retire la grasa externa del morillo de **res** y luego corte en cubos de 4cm de lado aproximadamente.
- En una sartén caliente con aceite selle los cubos de carne de todos sus lados.
- En otra *cacerola* caliente vierta la cerveza y deje reducir a fuego medio hasta la mitad.
- Lleve a fuego el fondo de *pollo* y agregue el *tomillo* y las hojas de *laurel*.

## Guarnición

- Blanquee en agua hirviendo con sal los repollitos de brusela y una vez fríos córtelos al medio
- Pele las zanahorias y proceda al igual que con los repollitos de Bruselas.

## Armado

- Una vez que la cerveza haya reducido y el fondo de *pollo* este caliente vierta este ultimo sobre la cerveza y deje reducir nuevamente, incorpore la *mostaza* de dijón, azúcar morena, pimienta en grano, la cabeza de *ajo* cortada al medio y sal gruesa.
- Una vez sellados los cubos de carne y doradas las verduras una ambas preparaciones junto con la reducción de fondo de *pollo* y cerveza, espolvoree con *harina* y una vez que rompa hervor retire del fuego
- Termine la cocción en horno precalentado a 110°C durante 4 horas aproximadamente.
- En la misma sartén donde sello la carne incorpore *manteca* y lleve a fuego, una vez fundida caramelice las zanahorias baby junto con los repollitos de Bruselas, espolvoree con azúcar y sazone con sal, cuando las verduras estén doradas flambee con whisky y una vez que se evapore el alcohol retire del fuego.

## Presentación

- Sirva en el centro del plato una porción de puré de papas, encima disponga 4 cubos de carne y acompañe con la *guarnición* de zanahorias baby y repollitos de Bruselas caramelizados
- Salsee con la reducción de fondo de *pollo* con cerveza.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-morillo-de-res-con-cerveza>