Estofado de res con cerveza negra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas confitadas

Cebollas: 1 y 1/2 k
Manteca: 50 g

Estofado

Manzanas salteadas:
Carne de ternera: 750 g
Cerveza negra: Cantidad necesaria
Comino: 1 cdita.
Cebollas confitadas:
Orégano: 1 cdita.
Sal: A gusto
Ron: 60 cc
PASTA DE AJO: 1 cda.
Paprika: A gusto
Salsa Inglesa: 2 cdas.

Hojas de bróccoli fritas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Hojas de bróccoli: 4 Unidades

Manzanas salteadas

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Manteca: 50 g
Sal: Una pizca
Canela En Polvo: 1 cdita.
Manzanas verdes: 4 Unidades
Pan Rallado: 3 cdas.

Puré de papas

Sal: A gusto
Wasabi en polvo: 1 cdita.
Papas: 1 k

Manteca: 1 cda.

Leche: 1/2 Taza

Varios

Tomates confitados: 4 Unidades

Zucchini

Sal y Pimienta: A gusto
Zucchini: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Cebollas confitadas

- Corte las cebollas en fina juliana.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* cocine las cebollas sobre fuego muy bajo durante 2 horas aproximadamente

Manzanas salteadas

- Pele las manzanas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con *manteca* cocine las manzanas con la canela, sal, pan rallado y *jugo* de *naranja* hasta que se reduzca el líquido.

Estofado

- Corte la carne en bastones de 2 cm de largo por 1/2 de espesor
- En un bowl combine el *orégano*, la *páprika*, salsa inglesa, *comino* y la pasta de *ajo*.
- Incorpore la carne y deje *marinar* durante 1 hora en la heladera.
- En una *cacerola* disponga una capa de carne *marinada*, otra de cebollas confitadas y otra de manzanas salteadas.
- Repita este procedimiento una vez más y termine con una capa de carne.
- Condimente con sal entre capa y capa.
- Bañe con cerveza negra hasta cubrir la carne, agregue el *ron* y lleve sobre fuego bajo durante 1 hora.
- Revuelva de tanto en tanto no bien comience a consumirse el líquido.

Puré de papas

- Pele las papas y corte en cubos.
- Cocine las papas en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas, luego escurra y redúzcalas a puré.
- Hidrate el *wasabi* con agua hasta obtener una pasta homogénea.

- Derrita la *manteca* con la leche.
- Combine el puré de papas con el *wasabi*, la leche y la *manteca*.
- Caliente antes de servir.

Zucchini

- Corte los *zucchini* en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las láminas de *zucchini* durante 1 minuto y luego escurra bien.
- Condimente con sal y pimienta

Hojas de bróccoli fritas

- Fría las hojas de bróccoli en a abundante aceite caliente y luego escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro y cubra las paredes internas con las láminas de *zucchini*, rellene con el estofado y retire el aro.
- A un lado sirva una porción de puré de papas y corone con un *tomate* confitado y una hoja de bróccoli frita.
- Rocíe los bordes del plato con el líquido de cocción del estofado.

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