

Estofado de res en cerveza

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Paprika: 1 cda.

Lomo: 1 k

Cerveza negra: 700 cc

Concentrado de carne: 2 cdita.

Caldo de carne: 1 Taza

Salsa Inglesa: 2 cdas.

Manzanas verdes: 100 g

Comino en polvo: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Agua fría: Cantidad necesaria

Fecula De Maiz: 1 cda.

Cebollas confitadas: 200gr

Canela En Polvo: 1 cdita.

Confit de tomate

Tomate perita: 2 Unidad

Ajo picado: 2 Dientes

Azucar: 2 cdas.

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Orégano: 1 cdita.

Hoja de brócoli frita

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Hojas de bróccoli: 4 Unidades

Muesli

Pistachos tostados y molidos: 30 g

Pasas de uva negras: 30 g

Almendras: 1 cda.

Pasas de uva rubias: 30 g

Piñones: 1 cda.

Puré de papas aromatizado con wasabi

Manteca: 50 g

Sal: A gusto

Papas: 1/2 k

Leche: 1/4 Ml.

Wasabi en polvo: 1 cdita.

Agua Caliente: Cantidad necesaria

Varios

Láminas de zuchini blanqueadas: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte la carne en tiras finas y coloque a *marinar* con la *paprika*, la canela, el *comino* y la salsa inglesa, mezcle y reserve.
- Pele y corte la *manzana* en cubos muy pequeños y reserve en agua con *limón*.
- En una sartén con aceite de oliva coloque la carne *marinada* a *dorar*, agregue sal, *manzana*, la *cebolla* confitada y el caldo de carne.
- Desglase con cerveza negra, deje evaporar el alcohol y agregue el concentrado de carne.
- Cuando los líquidos se hayan reducido agregue la fécula de maíz hidratada en agua fría.

Puré de papas con wasabi

- Hidrate el *wasabi* en polvo en agua caliente.
- En una olla caliente la leche con la *manteca*.
- Pele y corte las papas en cubos.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las papas.
- Retire y reduzca a puré, agregue la leche con la *manteca* caliente, sal y una cucharadita de *wasabi*, mezcle bien y reserve.

Confit de tomate

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con agua hirviendo por treinta segundos, retire, pele y quite las semillas y corte en cuartos.
- En un bowl mezcle el azúcar, el *orégano*, *ajo* picado, pimienta y aceite de oliva.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque los tomates con la preparación anterior.
- Lleve al horno a 100° por 2 horas.

Hoja de brócoli frita

- En una olla con abundante aceite caliente fría las hojas de *brócoli*.
- Retire sobre papel absorbente.

Muesli

- Pique los frutos secos.
- En un bowl mezcle los frutos secos con los pistachos molidos.

Presentación

- En un plato con un aro de metal forrado con las láminas de zuchinis blanqueadas, agregue la carne, espolvoree con el muesli de frutos secos, retire el aro y acompañe con el puré de papas aromatizado con *wasabi*, decore con el confit de tomates y la hoja de *brócoli* frita, rocíe con el *jugo* de la carne.

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