

Guisote de ternera con puré de ajos asados y papas al horno



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Vino Tinto: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Romero: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Roast Beef: 500 g

Sal: A gusto

Tomillo: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Caldo de carne: Cantidad necesaria

Puré de ajos asados y papas al horno

Papas: 2 Unidades

Ajo: 1 Cabeza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte en cubos la carne.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle la carne y reserve.
- Pele y pique en cubos la *zanahoria* y la *cebolla*.
- Lave y corte en rodajas, el *puerro*.
- Pique el *romero* y el *tomillo*.

Puré de ajos asados y papas al horno

- Lave las papas y corte en cubos irregulares.
- Envuelva la cabeza de *ajo* con papel aluminio.
- En una placa con aceite, coloque las papas junto con la cabeza de *ajo*.
- Cocine durante 20 minutos aproximadamente en el horno a 180°C.
- Corte la base de la cabeza de *ajo* y presione para sacar todo el puré.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente transparente la *cebolla* junto con el *puerro* y la *zanahoria*
- Condimente con sal.
- Agregue la carne reservada.
- Desglace con el vino hasta casi cubrir la preparación.
- Deje evaporar hasta reducir un 80 % del líquido aproximadamente.
- Incorpore el *tomillo* junto con el *romero* y condimente con sal.
- Agregue caldo de carne hasta cubrir la preparación y cocine durante 1 hora aproximadamente
- Agregue el puré de ajos y rectifique el punto de sal.

Presentación

- Sirva en el centro un plato hondo las papas asadas y rodee con el guisote
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guisote-de-ternera-con-pure-de-ajos-asados-y-papas-al-horno>