elGourmet

Jarrete Laqueado

Ingredientes

Cabeza de ajo: 1 Unidad
Jarrete de ternera: 1 Unidad
Mantequilla: 100 grs
Pimienta molida: c/n
Puerro: 2 Unidades
Salsa de ostras: 1 cda
Vino Tinto: 500 Mililitros
Tomillo: 1 Rama
Salsa de soja: 30 Mililitros
Laurel: 1 Hoja
Miel: 100 grs
Pimienta en grano: c/n
Sal: c/n
Cebolla: 5 Unidades
Vino blanco o variedad Pedro Giménez: 100 Mililitros
Zanahoria: 2 Unidades

Guarnición

Papas cocidas: c/n
Verdura baby: c/n

Preparación de la Receta

- Embadurnamos durante 2-3 horas el **jarrete** con sal gorda y hierbas aromáticas
- Lavamos bien y lo doramos en una sartén o placa muy caliente.
- Una vez que el *jarrete* ha tomado *color*, añadir las cebollas peladas, la cabeza de ajos partida por la mitad, las zanahorias y los puerros troceados, doramos y añadimos la salsa de soja y la de ostras.
- Agregamos los vinos, evaporamos el alcohol y añadimos las hierbas y *especias* y tapamos
- Cocinamos en horno a 80 º C durante 4 a 5 horas
- Damos vuelta por todos los lados y nos aseguramos de que no quede seco (podemos ponerle agua si es necesario)
- Reducimos los jugos de cocción
- Añadimos miel y *mantequilla* para emulsionar.
- En una sartén con aceite salteamos las papas y las verduras.
- Añadimos sal y *perejil* picado.
- Servimos las verduras, colocamos el *jarrete* encima y salseamos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jarrete-laqueado