Jugo de cocción al tomillo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria
Tomillo: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Huesos y carne de res: 500 cc

Preparación de la Receta

- En un sautoir colocar *manteca*, cuando empieza a espumar colocar recortes de carne y huesos cortados en cubos de 3x3, cocinar sin moverlos, cuando se doran bien recién en ese momento darlos vuelta, *dorar* bien nuevamente.
- Desglasar con agua a altura, llevar a hervor, bajar el fuego y cocinar muy lentamente hasta que se evapore toda el agua.
- En ese momento incorporar *ajo ecrasee*, saltearlo, agregar **tomillo** y agua a altura nuevamente, llevar a hervor, bajar el fuego y cocinar muy lentamente hasta obtener la mitad del volumen de la preparación.
- Filtrar pasando por un chino con una cofia.
- Una vez listo el **jugo** de cocción dejarlo reducir bien, retirarlo del fuego y montarlo con *manteca* fría para darle cuerpo y brillo y agregarle hojas de *tomillo* fresco.

Emplatado

- Colocar en el plato una *rodaja* de picanha, *polenta* grillada acompañada con ratatouille y un *huevo* de codorniz frito, salsear con el *jugo* al *tomillo* montado con *manteca*.
- Colocar una rodajita de *manteca* de *tomillo* sobre la carne

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jugo-de-coccion-al-tomillo