Matambre con Ensalada Rusa

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Ají molido: 1 cda
Atado de espinaca fresca: 1 unidad
Vinagre de vino: 100 cc
Matambre de res: 1 unidad
Orégano fresco: 1 cda
Perejil fresco picado: 2 cdas
Zanahorias cocidas y cortadas en rodajas: 2 Unidades
Arvejas cocidas: 150 grs
Cebolla picada: 1 unidad
Huevo duro: 4 Unidades
Nuez Moscada: 1 cda
Panceta picada: 150 grs
Tomillo fresco: 1 cda

Ensalada Rusa

Arvejas cocidas: 200 grs
Jugo de Limón: c/n
Mostaza: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n
Mayonesa: c/n
Papas en cubos cocidas: 3 Unidades
Zanahorias en cubos cocidas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Matambre

- Lavar y secar bien el **matambre** retirándole el exceso de grasa.
- Extender el *matambre* sobre una asadera y rociarlo con el *tomillo*, el *orégano*, nuez moscada, *ají* molido, *cebolla* picada, *vinagre* y *condimentar* con sal y pimienta.
- Dejar *marinar* en heladera por una noche.
- En sartén *saltear* los bastones de *panceta* con aceite hasta *dorar*.
- Colar el exceso de grasa y reservar.

- Retirar las cebollas y el *jugo* de la *marinada*, extender el *matambre*, *condimentar* con sal y rellenar cubriendo la base con las hojas de *espinaca*.
- Agregar repartiendo de manera pareja en toda la superficie arvejas, *panceta*, *zanahoria* y *perejil* picado
- Ubicar los huevos al medio en el extremo del *matambre* para comenzar a enrollar desde ese extremo.
- Envolver en film ajustando el rollo y cocinar en una olla grande con agua salada a fuego suave por 3 horas.
- Retirar y dejar enfriar con peso encima.

Ensalada rusa

- En un bol mezclar papas, zanahorias, arvejas *mayonesa*, *mostaza* y *condimentar* con sal, pimienta y *jugo* de *limón*.

Armado

- Cortar el *matambre* en rodajas y servir con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/matambre-con-ensalada-rusa