Matambre con salsa de damascos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.
Matambre de ternera: 500 g
Aceite De Oliva: 1 cdas.

Puré de papas y zanahorias

Papas: 2 Unidades
Sal gruesa: 1 cda.
Nuez Moscada: 1 cdita.
Anís estrellado: 1 Unidad
Albahaca: 1 Taza
Clavo De Olor: 1 Unidad
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Zanahorias: 2 Unidades

Salsa de damascos

Caldo de verduras: 100 cc
Manteca: 2 cdas.
Salvia Fresca: 4 Hojas
Damascos: 8 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar rubio: 2 cdita.
Salsa Tabasco: Unas gotas

Preparación de la Receta

- Retire parte de la grasa del **matambre** y corte en tres partes.
- Condimente con sal gruesa de ambos lados.
- En una sartén con aceite de oliva cocine el *matambre* primero del lado de la grasa y luego de vuelta.

Salsa de damascos

- Pique las hojas de salvia.
- Corte los damascos en mitades y retire el *carozo*
- En una sartén con una cucharada de *manteca* saltee los damascos hasta que se ablanden.
- Añada el azúcar rubio, pimienta negra, caldo de verduras y deje cocinar.
- Coloque la preparación en un procesador y procese bien.
- Pase por un *tamiz* coloque en una olla y vuelva al fuego.
- Condimente con salsa tabasco, pimienta un poco más de caldo y deje cocinar
- Añada la salvia picada, una cucharada de *manteca* revuelva y reserve caliente.

Puré de papas y zanahorias

- Pique la *albahaca*.
- Pele las papas y las zanahorias corte en cubos pequeños.
- En una olla con agua salada en ebullición con clavo de olor y anís estrella, hierva las zanahorias y las papas.
- Retire el anís estrellado, el clavo de olor, y cuele.
- Añada *manteca* y reduzca a puré.
- Revuelva bien y condimente con la *albahaca* picada, nuez moscada, sal pimienta y *mostaza* de dijón

Presentación

- Presente el *matambre* contado en mitades uno sobre otro en el centro del plato
- Coloque un poco de puré en un costado y rocíe con la salsa de damascos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/matambre-con-salsa-de-damascos