

# Matambre de ternera a la leche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 30 g

**Matambre de ternera:** 1 y 1/2 k

**Agua:** Cantidad necesaria

**Laurel:** 3 Hojas

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

**Brócoli:** 1 Atado

**Ajo en láminas:** 3 Dientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Papas:** 1 k

**Pimienta en grano:** 1 cda.

**LECHE ENTERA:** 1 L

**Mostaza de Dijon:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- *Marinar* el **matambre** con *mostaza* antigua, *mostaza* de dijon, sal, hojas de *laurel*, dientes de *ajo*, pimienta negra, 1 *cebolla* en pluma y leche
- Llevar a la heladera por 12hs.
- Cubrir con papel aluminio y cocinar en horno 150°C por espacio de 1 ½ hs.

## Para la guarnición

- Filetear 2 dientes de *ajo*, 1 jalapeño, *saltear* en un sartén con aceite de oliva agregar 2 papas peladas y cascadas al salteado, incorporar *manteca*, cubrirlas con agua y cocinar.
- Separar el *brócoli* y agregar a las papas cuando estas estén a mitad de cocción.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/matambre-de-ternera-a-la-leche>