Matambre de ternera con salsa cítrica



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Matambre

Sal y Pimienta: A gusto
Matambre de ternera: 500 g

Salsa cítrica

Pomelo: 1 g
Naranja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Tomates rellenos

Eneldo: A gusto
Semillas de sésamo blanco: 20 g
Tomates Perita: 2 Unidades
Manteca: 50 g
Semillas de sésamo negro: 20 g
Pan Rallado: 60 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: A gusto
Queso Camembert: 100 g

Vegetales horneados

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Aceitunas negras descarozadas: 100 g
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Morrón En Conserva: 1 Unidad
Tomates secos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Colorada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Vegetales horneados

- Hidrate los tomates secos con agua caliente y escurra bien.
- Corte el *morrón* en tiras.
- Corte la *cebolla* morada y la *cebolla* de verdeo en aros.
- Pique groseramente el *ajo*.
- En una placa disponga los tomates secos hidratados, el *morrón*, las aceitunas, los aros de *cebolla* colorada, de *cebolla* de verdeo y el *ajo*.
- Rocíe con el aceite, salpimiente y cocine en el horno caliente durante 10 minutos.

Tomates rellenos

- Pique las hierbas.
- Corte el queso camembert y la *manteca* en cubos
- En un bowl combine las semillas de *sésamo*, la *manteca*, el pan rallado, las hierbas, sal, pimienta y 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Ahueque los tomates y rellene con la preparación anterior.
- Acomode en una fuente aceitada y gratine en el horno caliente.

Salsa cítrica

- Exprima la *naranja* y el *pomelo*.
- En una *cacerola* disponga el *jugo* de los cítricos, el aceite de oliva y lleve sobre el fuego hasta que tome temperatura.

Matambre

- Retire el exceso de grasa del **matambre** y corte en porciones
- Cocine el *matambre* en el grill caliente y pincele con la salsa cítrica durante toda la cocción.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *matambre*, de lado acomode un *tomate* relleno y la *guarnición*.

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