

# Matambre familiar

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Arvejas:** 1 Puñado  
**Zanahorias:** 2 Unidades  
**Sal:**

**Matambre o falda de unos 40 x 40 cm:** 1 Pieza  
**Pimienta:**  
**Huevos duros:** 5 Unidades

### Para la guarnición:

**Papas:** 1 k  
**Perejil:** 1 Manojó

**Ajo:** 2 Dientes

### Para la salsa:

**Aceite de oliva virgen:**  
**Limones en jugo:** 2 Unidades  
**Sal:**

**Pimienta:**  
**Mayonesa:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, desgrasamos bien el **matambre** y lo cortamos con forma de lámina.
- Salpimentamos y añadimos en la punta por donde empezaremos a enrollar las zanahorias ralladas, los huevos y los guisantes.
- Enrollamos y lo atamos con hilo de cocina.
- Luego, cerramos bien con papel film hasta que esté bien sellado y cocinamos durante 1 hora en agua hirviendo muy suave.
- Retiramos el *matambre* del agua y sin desenvolver, lo colocamos en alguna fuente y lo llevamos al frío durante un par de horas.
- Por otro lado, colocamos las papas en un bowl de cristal y las tapamos con papel film. Las llevamos 8 minutos al 70% de potencia al microondas para cocerlas. Reservamos.
- En una sartén, colocamos un chorro de aceite de oliva, añadimos el *ajo* picado y salteamos las papas. Las salpimentamos, espolvoreamos con *perejil* fresco picado y retiramos del fuego.

- Hacemos una salsa mezclando en un bowl *mayonesa*, el *jugo de limón*, un chorro de aceite, la sal y la pimienta.
- Cortamos en rodajas el *matambre* y lo servimos frío acompañado con las papas y la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/matambre-familiar>