

Matambre tiernizado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 1 L

Sal gruesa: A gusto

Laurel: 2 Hojas

Orégano: 1 cda.

Matambre: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Ajo picado: 1 cdita.

Agua: 1 Taza

Ají molido: 1/2 cda.

Mezclum de hojas verdes

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 2 cdas.

Tomate: 1 Unidad

Morrón Verde: 1/2 Unidad

Salsa criolla

Morrón amarillo: 1/2 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates pelados: 2 Unidades

Perejil picado: A gusto

Pimentón: A gusto

Vinagre Blanco: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Orégano: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa del **matambre**.
- Coloque en una fuente el *matambre* y agregue todos los ingredientes.
- Cubra con papel film y deje *marinar* en la heladera de 24 a 48 horas.

Salsa criolla

- Corte la *cebolla*, el *ajo* y los *morrones* en *brunoise*.
- Pele el *tomate*, retire las semillas y corte *concasse*.
- Coloque en un bowl cubra con aceite y agregue la pimienta, la sal, el *orégano*, el *perejil*, el *vinagre*, el *pimentón* y mezcle.

Mezclum de hojas verdes

- Corte el *tomate* *concasse*.
- Corte el *morrón* *brunoise*.
- Coloque en un bowl el aceto junto con la sal y la pimienta, mezcle e incorpore el *tomate*, el *morrón* y agregue a las hojas verdes.

Armado

- Retire y coloque en una olla junto con el líquido de la *marinada* y cocine a fuego bajo durante 2 y ½ horas aproximadamente.
- Una vez *cocido* corte en rectángulos y grille en la *plancha*.

Presentacion

- Sirva en un plato el *matambre* grillado intercalando con la salsa criolla. Acompañe con las hojas verdes con el mezclum y decore con salsa criolla.

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