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 concase.
- 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* concase.
- 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 liquido 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