elGourmet

Pastel Braseado

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Puerro: 2 Unidad
Agua: c/n
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Rama
Aceitunas verdes: 70 g
Sal y Pimienta: a gusto
Zanahoria: 2 Unidades.
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 3 vara
Vino Blanco: 1 Taza
Papas: 3 unidad
Roastbeef: 2 kg
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Sellar la carne hasta *dorar* por sus lados en una sartén alta de hierro caliente con aceite de oliva .
- Agregar *ajo* entera pelado, *puerro* en rodajas, *cebolla* en octavos, *apio* y *zanahoria* en ruedas, *romero*, *tomillo*, vino blanco y agua casi hasta cubrir.
- *Condimentar* con sal, pimienta, tapar y llevar a horno a 150ª C por 3 horas.
- Transcurrida la cocciòn con ayuda de 2 tenedores deshilachar la carne y mezclar.
- Agregar aceitunas verdes picadas y terminar cubriendo la carne con rodajas de papas.
- Tapar y llevar a horno por 15 minutos, destapar y seguir cocinando hasta *dorar* las papas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-braseado