Pastrami



Tiempo de preparación: 105 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Vacío de ternera: 1 k
Coriandro: 1 cda
Repollo: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Mostaza de Dijon: 1 cda
Pepinillos: 8 Unidad
Rebanadas de pan de cereales: 4 Unidades
Tomillo: 1 cda
Sal: A gusto
Albahaca: 1 cda
Miel: 2 cdas.
Estragón: 1 cda
Manzana verde: 1 Unidad
Mejorana: 1 cda
Zanahorias: 2 Unidades
Perejil: 1 cda
Mayonesa: 2 cdas.
Vinagre de Vino Blanco: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Colocamos la carne sobre papel de aluminio y recubrimos con aceite, sal, las hierbas y el *ajo* bien picados
- Envolvemos con el papel y horneamos durante 1 hora y media a 180ºC.
- Cuando la carne esté lista, la prensamos y dejamos que repose en la heladera.
- Luego, preparamos una ensalada de *col* en juliana, *manzana* y *zanahoria* rallada condimentada con *mayonesa*, miel, aceite, sal y *vinagre*.

Para terminar

- Cortamos la carne en rodajas muy finas y tostamos las rebanadas de pan.
- Luego, untamos el pan con la *mostaza* para darle sabor y disponemos los pepillos cortados en rodajitas, la carne y otra *rebanada* de pan.
- Acompañamos con la ensalada y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastrami-2