

Pastrami casero con ensalada de pepinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tapa de asado: 2 k

Salitre: 2 cdas.

Pimentón dulce: 3 cdas.

Ajo: 6 Dientes

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Agua: 2 L

Vino Tinto: 1 L

Laurel: 2 Hojas

Pimienta Negra: A gusto

Azucar: 1 cda.

Chucrut

Cebolla: 1 Unidad

Manzana verde: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Chucrut: 2 Tazas

Sal y Pimienta: A gusto

Ensalada de pepinos

Queso Blanco: 100 g

Pepinos: 6 Unidades

Vinagre Blanco: 2 cdas.

Eneldo: 1/2 Taza

Sal y pimienta negra: A gusto

Leche: 2 cdas.

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Sal gruesa: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl de vidrio salitre, sal gruesa, azúcar, dos dientes de *ajo* y agua, mezcle y sumerja la tapa de asado, coloque un peso encima, tape con papel film y reserve en la heladera durante 10 días.

Ensalada de pepinos

- Corte los pepinos con piel en rodajas, colóquelos en un bowl, agregue sal gruesa, mezcle y déjelos reposar 30 minutos
- Transcurrido el tiempo de reposo cuele los pepinos.
- Pele y corte la *cebolla* en fina juliana, luego incorpórela a los pepinos.
- Prepare una vinagreta, coloque en un bowl el queso blanco junto con el *vinagre* blanco, mezcle y agregue el *eneldo* previamente picado, sal, pimienta negra y leche, mezcle bien.

Chucrut

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Corte la *manzana* con piel en cubitos.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore la *manzana* y el chucrut, mezcle y cocine a fuego medio durante aproximadamente 20 minutos
- Sazone con sal y pimienta y tape la *cacerola*.

Armado

- Transcurridos los 10 días de reposo del pastrami enjuáguelo con abundante agua y séquelo con un paño limpio.
- En una placa coloque los dientes de *ajo* restantes cortados en laminas, encima acomode la carne y condimente con *pimentón*, hojas de *laurel*, sal gruesa, pimienta negra, dos tazas de agua y el vino tinto, tape con papel aluminio y cocine en horno precalentado a fuego mínimo durante 3 horas
- Terminada la cocción retire del horno, deje reposar la carne unos minutos y luego córtela en *fetas*.
- Condimente la ensalada de pepinos con la vinagreta y mezcle bien para incorporar todos los sabores.

Presentación

- Sirva las *fetas* de pastrami en una fuente y acompañe con el chucrut y la ensalada de pepinos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastrami-casero-con-ensalada-de-pepinos>