

Pastrami de Costillar de Novillo



Ingredientes

1° Curado

8 costillas de Novillo: 7 kg

Ají molido: 10 Gramos

Azúcar Negra: 300 Gramos

Clavo De Olor: 10 Gramos

Pimienta en grano: 10 Gramos

Salitre(nitrito de sodio): 60 Gramos

Agua: 9 L

Anís estrellado: 5 Gramos

Canela en rama: 5 Gramos

Coriandro: 20 Gramos

Sal: 300 Gramos

Semilla de mostaza: 10 Gramos

2° Adobo

Ajo deshidratado: 200 Gramos

Canela en rama: 30 Gramos

Comino en grano: 100 Gramos

Pimentón dulce: 50 Gramos

Zaatar: 50 Gramos

Azúcar Negra: 500 Gramos

Cebolla deshidratada: 200 Gramos

Cúrcuma: 100 Gramos

Pimienta Negra: 50 Gramos

3° Ahumado

Virutas de oliva: 100 Gramos

Virutas de manzano: 100 Gramos

4° Cocción

Apio: 300 Gramos

Caldo de ternera o pollo: c/n A gusto

Laurel: c/n A gusto

Puerro: 300 Gramos

Cebolla: 500 Gramos

Romero: c/n A gusto

Zanahorias: 500 Gramos

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

1° CURADO

- Disolver el salitre en una parte del total de agua y disolver el azúcar y la sal en otra parte del total del agua
- Colocar ambas mezclas en una batea grande y asegurarse de que no haya quedado ninguna partícula sin disolver
- Incorporar las *especias* a la mezcla anterior y revolver.
- Sumergir la pieza de carne en el líquido anterior durante 10 días, procurando que todas las piezas queden cubiertas por la misma
- Transcurridos los 10 días, retirar las piezas del líquido, enjuagar en agua fría y secar con trapo

2° ADOBO

- En un bowl mezclar los ingredientes y reservar.
- *Empanizar* la pieza de carne por todos sus lados con esta mezcla.

3° AHUMADO

- Colocar la pieza de carne condimentada en el kamado con poco carbón (solo para humar no para cocinar)
- Agregar las virutas para ahumar la carne por 4 horas.

4° COCCION

- Colocar en la base de una fuente grande de horno *zanahoria, apio, cebolla, ajo y puerro* todo cortado en trozos grandes
- Cubrir con caldo.
- Colocar una reja de la misma medida de la bandeja y acomodar la pieza de carne ahumada.
- Tapar con papel aluminio y llevar a horno suave (79° C) por 14 horas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastrami-de-costillar-de-novillo>