Pepito norteño - Sándwich de roast beef



Ingredientes

Cebolla curada

Sal: A gusto
Vinagre Blanco: 120 Ml.
Orégano: A gusto
Cebolla blanca: 1 Unidad
Jugo de Limón: 100 cc

Frijoles refritos

Chile mirasol: 4 Unidades
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Frijoles bayos cocidos: 250 grs.
Aceite: 50 Ml.
Queso chihuahua: 180 g
Ajo: 1 Diente

Guacamole

Jitomate: 2 Unidades
Cebolla blanca: 1/4 Unidad
Aguacate: 2 Unidad
Chiles serranos: 2 Unidad

Pepito norteño

Bolillos: 2 Unidades
Arrachera: 200 g

Roast beef horneado

Cebolla cambray: 4 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Apio: 2 Tallos
Vino Tinto: 1 Taza

Ajo: 1 Diente
Zanahorias: 2 Unidades
Romero: A gusto
Lomo alto de res (con vetas de grasa): 2 kg
Tomillo: Cantidad necesaria
Salvia: A gusto

Salsa de Roquefort

Crema: 200 Ml.
Pimienta molida: A gusto
Queso Roquefort: 100 g
Nuez Moscada: A gusto
Fondo de res: 1 Taza

Sándwich de roast beef

Jitomates bola: 2 Unidades
Pan de caja negro:
Salsa de queso Roquefort:
Roast beef horneado: 200 grs.
Lechuga: 4 Hojas

Preparación de la Receta

Pepito norteño

Para la carne

- Asar la carne trozada, salpimentando al momento
- Reservar

Para el escabeche frio de cebolla

- Desflemar la *cebolla* blanca fileteada con *vinagre* y *jugo* de *limón*
- *Sazonar* con sal, pimienta y *orégano*

Para los frijoles refritos

- *Tatemar* los chiles
- Licuar los frijoles cocidos con el *chile* tatemado, *ajo*, *cebolla* y un poco de agua.
- Verter en una sartén y agregar el queso chihuahua rallado y dejar en cocción hasta que tomen consistencia
- Reservar

Para el guacamole

- Picar *cebolla*, *chile* verde, *cilantro* y puré de *aguacate*
- Salpimentar

Montaje

- Cortar el pan de *chile* ancho por mitad
- Embarrar los frijoles en la base y en la tapa *guacamole* y colocar la carne parrillada, *jitomate* rebanado, *cebolla* encurtida, *aguacate* rebanado y chipotles

Roast Beef

Para la carne

- Cortar el *apio*, *zanahoria*, *cebolla*, *apio* para hacer una cama dentro de una fuente de horno
- *Sazonar* la carne con una molienda de salvia, *romero*, *tomillo*, sal, pimienta, *ajo* y aceite de olivo
- Dejar *marinar* unos minutos
- Sellar la carne perfectamente.
- Colocar en la fuente de horno y agregar *vinagre* de vino tinto y fondo de *res*.
- Hornear a 180°C por 35 min
- Rebanar y reservar
- Asar las cebollitas de cambray y reservar

Para la salsa de roquefort

- Licuar el queso, vino tinto, caldo de *res*, *crema*, sal, nuez moscada y pimienta.
- Dejar en cocción por unos minutos y mover constantemente sin dejar *hervir*

Montaje

- Trocear la *lechuga* con un poco de aceite
- Cortar el pan de caja.
- Colocar la *lechuga* aliñada y montar sobre ellas el rost bif rebanado y bañar con la salsa de roquefort
- Acompañar con las cebollitas cambray

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pepito-norteno-sandwich-de-roast-beef