Raya con jugo de res, alcauciles, espárragos y tomates cherry



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filetes de aleta de raya: 2 Unidades
Manteca: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Esparragos: 8 Unidades
Alcauciles: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 150 grs.
Jugo de res: 1/2 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Jugo

Ajo: 1 Diente
Manteca: 1 cda.
Tomillo: 1 Rama
Recortes de carne: 100 g

Preparación de la Receta

Jugo

- Corte la carne en cubos de 2 cm de lado aproximadamente.
- En una sartén con *manteca* caliente, selle los cubos de carne hasta que queden dorados.
- Desglace con agua a nivel, agregue el *ajo* y el *tomillo*.
- Deje reducir hasta la mitad, agregue agua nuevamente y deje reducir hasta 3 veces.
- Cuele y reserve

Guarnición

- Corte los espárragos desde la flor hacia el tallo de 5 cm aproximadamente y pele.
- Retire las hojas externas de los **alcauciles** corte la punta, pele el tallo y retire la parte central
- Frote con *limón* para que no se oxiden.
- En una olla con abundante agua caliente, coloque los *alcauciles* junto con la sal, la pimienta y la *manteca*
- Cocine de 7 a 10 minutos tapado con papel *manteca*
- En una sartén con *manteca* caliente, saltee los espárragos
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue los *alcauciles* cocinados y sobre el final vierta el **jugo** de **res** y deje reducir.
- En una sartén con *manteca* caliente, saltee los tomates cherry.
- Luego incorpórelos a la preparación de *alcauciles* y espárragos

Armado

- En una sartén con *manteca* caliente, selle los filetes, durante 2 a 3 minutos, condimente solo uno de los lados con sal y pimienta.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato la *guarnición*, sobre esta los filetes de aleta de raya y salsee con el *jugo*
- Decore con *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raya-con-jugo-de-res-alcauciles-esparragos-y-tomates-cherry