elGourmet

Redondo a la Cerveza Negra con Crema de Garbanzos

Ingredientes

Albahaca: 1 Manojo
Caldo de carne: c/n
Cebolla: 1 unidad
Garbanzos cocidos: 300 Gramos
Miel: 50 Gramos
Queso Crema: 1 cda
Sal en escamas: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Vinagre Balsámico: c/n
Tomillo: 1 Rama
Azúcar moreno: 1 cda
Cebolla Morada: 1 unidad
Cerveza negra: 2 Latas
Laurel: 1 Hoja
Romero: 1 Rama
Redondo de ternera: 1 y 1/2 Kilo
Salsa de soja: 100 miliitros
Apio: 1 Rama
Tirabeques: c/n
Vino Tinto: 100 miliitros
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- *Dorar* la carne y salpimentar.
- Cortar en trozos grandes la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio*.
- *Dorar* en la misma olla.
- Añadir la miel, el azúcar y el vino.
- Agregar la cerveza y evaporar el alcohol.
- Cubrir con caldo.
- Cocinar durante 40 minutos a fuego bajo.
- Al finalizar la cocción añadir la salsa de soja, retirar la carne y las verduras y evaporar líquidos de la olla para obtener una salsa espesa.
- Rectificar de sal y pimienta.
- Hacer una **crema** con los garbanzos, un manojo de *albahaca* entero, el queso **crema** y la sal y la pimienta.
- Emulsionar con aceite.
- Servir un trozo de carne bañado con la salsa y un salteado de tirabekes y *cebolla* morada.
- Poner puntos de *crema* de garbanzos y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/redondo-a-la-cerveza-negra-con-crema-de-garbanzos