

Roast beef a la cacerola y Roast beef braseado con hongos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Papas: 1 k

Aceite de girasol: 1 L

Guarnición, versión Violeta

Leche: 300 cc

Perejil picado: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Roast beef braseado con hongos, versión Alexis Cataldi

Jugo de Limón: 1 cdita.

Fondo de Pollo: 1/2 L

Cebollas: 3 Unidades

Hongos de pino secos: 100 g

Sal entrefina: Cantidad necesaria

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Tomillo fresco: 10 Ramas

Aceite de girasol: 300 cc

Ajo: 1 Cabeza

Roast beef a la cacerola, versión Violeta Montico



Ajo: 3 Dientes

Jamón crudo: 100 g

Manteca: 200 g

Papas: 1 k

Nuez moscada molida: Una pizca

Manteca: 100 g

Perejil picado: 4 cdas.

Champiñones de París: 100 g

Romero fresco: 1 Paquete

Vino Tinto: 300 cc

Hongos Portobello: 100 grs.

Girgolas frescas: 100 g

Roast Beef: 1 Unidad

Salsa de soja: 2 cdas.

Hongos de pino secos: 100 g

Romero fresco: 1 Paquete

Roast Beef: 1 Unidad

Caldo De Pollo: 1 Taza

Vino Tinto: 300 cc

Preparación de la Receta

Roast beef a la cacerola, versión Violeta

- Sazone la carne con sal y pimienta, luego acomódelas en una olla de fondo grueso y cocine a fuego máximo hasta sellarla de ambos lados.
- Hidrate en agua los **hongos**.
- Una vez dorada la carne desglace con vino tinto, cocine unos minutos hasta que se evapore el alcohol y luego incorpore el atado de *romero*, el caldo, la salsa de soja, los *hongos* hidratados y media taza del agua donde hidrató los *hongos*, tape la olla y cocine a fuego mínimo durante 2 horas aproximadamente.

Guarnición, versión Violeta

- Pele las papas, córtelas en cubitos y colóquelas en una olla con agua, cocínelas hasta que estén tiernas, luego realice un puré con *mantequilla*, leche, sazone con sal, pimienta, nuez moscada y espolvoree con *perejil* picado.

Roast beef braseado con hongos, versión Alexis

- Bride la carne y sazónela con sal y pimienta.
- Corte la cabeza de *ajo* al medio con piel.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Hidrate en agua los *hongos* de pino.
- Corte las gírgolas groseramente con las manos.
- Filetee los champiñones.
- Corte los portobellos en trozos.
- En una olla de hierro caliente con aceite de girasol selle la carne de todos sus lados.
- Una vez dorada la carne retírela y reserve.
- En la misma olla donde sello la carne coloque la *cebolla*, la cabeza de *ajo* cortada al medio, las ramas de *romero* y *tomillo*, sazone con sal y pimienta y cocine a fuego máximo unos minutos, luego incorpore una pequeña parte de gírgolas, portobellos, champiñones y los *hongos* de pino hidratados, mezcle y cuando la *cebolla* comience a tomar *color* acomode la carne sellada, desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y agregue una pequeña parte del agua donde hidrató los *hongos*, cubra con el fondo de *pollo*, tape la olla con papel aluminio y termine la cocción en horno precalentado a 180°C hasta que la carne este bien tierna, durante aproximadamente 1 ½ hora.
- En una sartén caliente con *mantequilla* saltee los *hongos* restantes, sazone con sal y añada el *ajo* picado, cocine a fuego medio sin moverlos hasta que comiencen a dorarse, unos minutos antes de terminar la cocción espolvoree con *perejil* picado y agregue una cucharada de *mantequilla*, mezcle hasta fundirla y retire del fuego, por ultimo agregue el jugo de *limón*.

Guarnición, versión Alexis

- Pele y corte en finas láminas los dientes de *ajo*.
- Corte la *panceta* en finas tiras.
- Cocine las papas enteras y con piel en abundante agua hasta que estén tiernas
- Terminada la cocción pélelas.
- En una sartén coloque media taza aproximadamente de aceite de girasol y agregue con el aceite frío las láminas de *ajo*, cocine a fuego medio y cuando comiencen a tomar un leve *color* retire del fuego, cuele y reserve sobre papel absorbente, sazone con sal.
- En la misma sartén con más aceite dore la *panceta*, mueva continuamente hasta dorarla levemente, luego cuele y deje reposar sobre papel absorbente.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las papas previamente rotas en trozos con las manos hasta dorarlas
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Pasadas las horas de cocción de ambas carnes retírelas del horno y déjelas reposar durante 10 minutos aproximadamente luego córtelas en porciones.

Presentación

- Para la versión de Alexis

- En el plato de presentación sirva una porción de la carne, acompañe con los *hongos* salteados y la *guarnición* de papas fritas, salsee con la salsa de la cocción de los *hongos* y decore con las rodajas de *ajo* frito y la *panceta*.

- Para la versión de Violeta

- En el plato de presentación sirva una porción de la carne y acompañe con la *guarnición* de puré de papas, salsee con la salsa de la cocción y decore con los *hongos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roast-beef-a-la-cacerola-y-roast-beef-braseado-con-hongos>