Roast-Beef a la inglesa

Ingredientes

Sal y pimienta negra:
Brandy: 200 Ml.
Salsa Perrins: 1 cda
Aceite de oliva extra virgen:
Lomo de vaca: 2,5 kg

Para el jugo del asado

Maicena: 1 cda.
Caldo de carne: 1 L
Vino Tinto: 1 Vaso
Los huesos tostado del lomo:
Mantequilla: 20 grs.

Para el yorkshire pudding

Sal: 1/2 cdita.
Grasa del asado:
Harina: 125 g
Huevos: 2 Unidades
Leche: 300 Ml.
Agua frìa: 1 cda.

Para las zanahorias a la mantequilla

Sal y pimienta negra:
Flor de tomillo:
Mini zanahorias: 12 Unidades
Caldo de carne: 250 Ml.
Azucar: Una pizca
Mantequilla:

Para los mashed potattoes

Yemas: 6 Unidades
Nuez Moscada:
Patatas: 4 Unidades
Mantequilla: 100 grs.
Leche: 100 Ml.
Pimienta blanca:
Sal:

Para los tomates a la provenzal

Aceite de oliva extra virgen:
Ajo picado: 1 cdita.
Pan Rallado: 1 cdita.
Hierbas provenzales: 1 cdita.
Tomates pequeños: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Roast-Beef a la inglesa

- Limpiar la carne de todo *hueso*, reservar los huesos.
- Embadurnar la carne con la *marinada*, dejarla reposar una noche.
- Precalentar el horno a 230ºC
- Asar durante 15 minutos, la carne sobre los huesos
- Rociando a menudo con la grasa del asado.
- Pasado este tiempo, bajar el horno a 160º C y vigilar el asado, tardará unos 50 minutos.
- El tiempo de asado va en función del volumen de la pieza, no solo de su peso ; así, si usamos espaldilla en vez de *lomo*, el tiempo será superior al ser la pieza más voluminosa.
- Por ello siempre comprobaremos con un termómetro la temperatura interior.
- Cuando el centro del roast-beef alcance los 50º C, sacarlo del horno y taparlo con papel aluminio y dejarlo reposar 15 minutos para que los jugos se repartan por todo el volumen de la pieza. .
- Se puede consumir en frío o en caliente

Jugo del asado

- En una cazuela pondremos los huesos, junto con el vino, reducir a seco.
- Mojar con el caldo y reducir a la mitad, ligar con la *mantequilla* y la *maicena*.

Yorkshire pudding

- En un bol, poner la *harina* más la sal.
- Agregar los huevos y amasar.
- Verter poco a poco la mitad de la leche hasta que la pasta esté lisa.
- Añadir el resto de la leche, trabajando vigorosamente con las varillas y, por último, incorporar el agua fría sin dejar de batir.
- Preparar una fuente de horno con una capa de grasa del asado "bien caliente", ponerla encima de la *plancha*.
- Batir la mezcla y echarla sobre la grasa bien "humeante".
- Hornear en horno precalentado a 180º C, debiendo quedar el pudding crujiente, hinchado y dorado por arriba y por debajo.
- Servir cortado en cuadrados.

Zanahorias a la mantequilla

- Limpiamos las mini zanahorias, y las cocemos cuidadosamente en el caldo de carne aprox
- 6 minutos, por otro lado tendremos en una sartén la *mantequilla* al fuego , al retirar las zanahorias del caldo las saltearemos en la *mantequilla*, poner a punto de sal y pimienta, espolvorear la flor de *tomillo*.
- Servir caliente.

Tomates a la provenzal

- Cortar la capa superior, la tapadera, y dejarla para decorar .
- *Sazonar* los tomates, cubrir su parte superior con una cucharadita de provenzal y rociar con unas gotas de aceite.
- Hornear a horno medio, 180º C durante 20 minutos.

Mashed potattoes

- Ponemos a cocer desde agua fría las patatas con un puñado de sal, una vez bien cocidas, retiramos, quitamos la piel y pasamos por el pasapurés, por otro lado tendremos la leche caliente que añadiremos a la pulpa de patatas, trabajar con una cuchara de madera al fuego suave, incorporar la *mantequilla* en pomada y las yemas de *huevo* una a una.
- Sin dejar de remover, hasta obtener un puré cremoso y esponjoso.
- Poner a punto de sal pimienta blanca y nuez moscada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roast-beef-a-la-inglesa