Roast Beef con Puerros Confitados



Ingredientes

Caldo oscuro de carne: 200 miliitros
Diente de ajo: 1 unidad
Laurel: 1 Hoja
Parte blanca del puerro: 5 Unidades
Sal gorda: c/n
Apio: 1 Rama
Aceite De Oliva: c/n
Tomillo: 1 Rama
Chalotas: 10 Unidades
Harina tostada: 50 Gramos
Romero: 1 Rama
Salvia: 1 Rama
Sal y Pimienta: c/n
Solomillo: 1 Kilo
Vino Tinto: 50 miliitros

Preparación de la Receta

- Colocar el *puerro* en cilindros de 5 cm de largo en una olla y tapar con aceite de oliva.
- Salar y poner la rama de *tomillo*.
- Cocinar durante 1 hora a fuego muy bajo.
- En cuanto estén tiernos, apagar el fuego y dejar que se enfríe el aceite con todo dentro.
- Atar la carne con el hilo de *bridar* para darle forma.
- En una sartén, poner aceite de oliva y *dorar* un *ajo*.
- *Dorar* por todos los lados la carne y retirar.
- Añadir las chalotas picadas en juliana y el las hierbas.
- Desglasar con vino tinto y apagar el fuego.
- Poner la carne en una rejilla para asar sobre una bandeja.
- En la bandeja poner las chalotas con las hierbas y el vino.
- Cocinar en horno a 200 ºC durante 10 minutos por kilo de carne.
- Si lo queremos más hecho, cocinaremos unos 15 minutos.
- A mitad de la cocción añadirr el caldo a la bandeja.
- Retirar la carne y envolver con papel aluminio para dejarla descansar por lo menos 30 minutos.
- Con los jugos de la bandeja haremos una salsa, filtrándolos y espesando con la *harina* tostada con la ayuda de un barilla y sin parar de remover.
- Salpimentar y reservar.

- *Saltear* los puerrosy confitamos para darles *color* en la sartén.
- Servir la carne, los puerros y la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roast-beef-con-puerros-confitados