Roast beef con Salsa Vitello Tonatto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne

Aceite de oliva virgen extra: 60 miliitros
Chile en polvo: 1 cdta
Miel: 80 miliitros
Cebollino: c/n
Dientes de ajo picado: 4 Unidades
Punta de cadera de ternera: 1 Kilo

Salsa

Alcaparras: 20 Unidades
Atún en conserva: 120 Gramos
Jugo de Limón: 2 cdts
Aceite de oliva virgen extra: 250 miliitros
Huevo: 1 unidad
Anchoas: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- En un bol poner la carne y cubrir con todos los ingredientes del marinado.
- Dejar macerar en la nevera durante unas horas. Lo ideal es hacerlo toda la noche.
- Precalentar el horno a 210 grados.
- Poner una *plancha* grande o sartén a calentar al fuego.
- Poner encima la pieza de carne escurrida de la *marinada* y sellar bien por todos lados.
- Retirar del fuego y pasar al horno durante unos 30 minutos hasta que la carne esté bien tostada por fuera pero jugosa por dentro.
- Mientras preparar la salsa y poner el *huevo* y el aceite en un bol y montar una *mahonesa*.
- Cuando esté lista, añadir el resto de los ingredientes y triturar todo bien hasta que quede una *crema* fina.
- Sacar la carne del horno y dejar reposar hasta que haya perdido el calor y esté a temperatura ambiente.
- Filetear la carne y dejar enfriar completamente.
- Servir cubierta de la salsa y decorar con unas *alcaparras* y *cebollino* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roast-beef-con-salsa-vitello-tonatto