

Roast beef en gravie

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Laurel: 3 Hojas

Tomillo: 5 Ramas

Romero: 5 Ramas

Aceite: 2 cdas.

Puerros: 2 Unidades

Arvejas salteadas

Tarteletas: 3 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 40 cc

Gravie

Hojas de menta: 4 Unidades

Cerveza: 1 Vaso

Guarnición de papas

Papas pequeñas: 12 Unidades

Varios

Perejil: 1 Rama

Zanahorias y cebollitas glaseadas

Hojas de menta: 1/2 Taza

Vino Blanco: 100 cc

Cebollas: 2 Unidades

Curry: 1/2 cda.

Roast Beef: 1 1/2 k

Pimienta: A gusto

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Arvejas: 3 Taza

Harina: 3 cdas.

Manteca: 3 cdas.

Curry: 1/2 cda.

Manteca: 3 cdas.

Zanahorias baby: 12 Unidades

Azúcar: 3 cdas.

Cebollas baby: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- Ate el roast beef, corte el piolín, deje un espacio vuelva a atar y corte el piolín, repita la operación hasta atar toda la carne
- Condimente por todos sus lados con sal.
- Pele y corte las cebollas a la mitad y en tiras finas.
- Corte los puerros en rodajas gruesas.
- Pele y corte la *zanahoria* en trozos regulares.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas gruesas.
- En una placa con aceite neutro coloque las cebollas, los puerros, la *zanahoria*, la *cebolla* de verdeo, pimienta en grano, sal gruesa, *laurel*, *tomillo*, *romero*, *curry* y rocíe con aceite neutro.
- Precaliente el horno a 230 °C.
- Lleve al horno hasta cocinar la carne
- Retire la carne y deje reposar.
- Retire el piolín.

Gravie

- Deshoje la *menta*.
- Coloque la asadera donde cocino el roast beef sobre las hornallas.
- Agregue la *harina* a las verduras y al *jugo* de cocción de la carne
- Mezcle con una cuchara de madera hasta lograr un engrudo.
- Levante el fondo de cocción con cerveza, deje evaporar el alcohol
- Mezcle bien y condimente con sal.
- Perfume con las hojas de *menta*.
- Cuele en otra olla y lleve la salsa al fuego a calentar.

Zanahorias y cebollitas glaseadas

- Pele las zanahorias baby, retire el tallo y corte en rodajas.
- Pele las cebollas baby.
- Pique las hojas de *menta*.
- En una olla con aceite de oliva y *manteca* cocine las cebollas y las zanahorias baby.
- Agregue vino blanco, deje evaporar el alcohol.
- Añada las hojas de *menta*, el azúcar y el *curry*.

Guarnición de papas

- En una olla con *manteca* coloque las papas baby previamente blanqueadas.
- Cocine a fuego fuerte.

Arvejas salteadas

- Pique las hojas de *menta*.
- En un aplaca para horno coloque las tarteletas y lleve al horno hasta calentarlas.
- En una olla con *manteca* y aceite de oliva saltee las arvejas con las hojas de *menta*

Presentación

- En una fuente coloque el roast beef, las tarteletas rellenas con las arvejas, la *guarnición* de papas, las zanahorias y cebollitas glaseadas
- Rocíe con la salsa
- Decore con una rama de *perejil*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roast-beef-en-gravie>