

# Sándwich de Roast Beef con Cebolla Caramelizada

Tiempo de preparación: 35 Min



## Ingredientes

## Aderezo de mostaza antigua y miel

Aceite De Oliva: 40 miliitros

Miel: 2 cdas Sal: c/n Limón para su jugo: 1/2 unidad Mostaza Dijon: 20 Gramos

## Cebolla caramelizada

Azucar: 20 Gramos Vino Tinto: 1 Taza

Sal: c/n

Mantequilla: 80 Gramos Cebolla Morada: 2 Unidades

## **Roast beef**

**Sal de grano**: c/n

Mostaza: c/n

Pimienta rosa: c/n Roast Beef: 1 Kilo Tomillo: 3 Ramas

Romero fresco: 2 Ramas

Pimienta Negra: c/n

### Sándwich

Pan Campesino: 1 unidad Queso Brie: 120 Gramos

## Vinagreta arúgula

Aceite De Oliva: c/n Arúgula baby: 1 Taza

Pimienta: c/n

Limón para su jugo: 1 unidad

Sal: c/n

# Preparación de la Receta

#### Roast beef

- En un mortero triturar las pimientas.
- Picar el romero y tomillo finamente, mezclar con las pimientas molidas.
- Colocar en una charola, la carne y rociar con sal, untar *mostaza*, cubrir la pieza con la mezcla de hierbas aromáticas a manera de costra por los dos lados.
- Llevar al horno durante 30 minutos a 180 ° C y rebanar.

## Aderezo de mostaza antigua y miel

Mezclar en un tazón mostaza, miel, aceite de oliva, jugo de limón y sal y reservar.

#### Cebolla caramelizada

- Cortar la cebolla en plumas
- En una sartén colocar el azúcar, añadir poco a poco vino revolver.
- Agregar las cebollas fileteadas y sazonar con sal.
- Integrar la mantequilla, dejar reducir y reservar.
- Vinagreta arúgula
- En un tazón colocar arúgula sal pimienta aceite de olivo y gotas de limón mezclar y reservar.

### Sándwich

- Cortar el pan de campiña y en la tapa de abajo untar aderezo de *mostaza* y miel, sobre ésta el roast beef, la *cebolla* caramelizada y el queso brie
- Hornear por 5 minutos para gratinar
- Servir acompañado de la vinagreta arúgula.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-roast-beef-con-cebolla-caramelizada