

Sándwich de Roast Beef con Cebolla Caramelizada

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Aderezo de mostaza antigua y miel

Aceite De Oliva: 40 mililitros

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 pimientos.
- Picar el *romero* y *tomillo* finamente, mezclar con las pimientos 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>