Tagliata di manzo con balsamico e fagiolini (Tagliata de ternera con balsámico y chauchas)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta rosa: 50 g
Pimienta Negra: 50 g
Pimienta verde: 50 g
Sal intermedia: 300 g
Romero: 1 Rama
Lomo de ternera: 800 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Guarnición

Manteca: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Chaucha rolliza: 400 grs.
Cebolla de verdeo: 100 grs.
Almendras fileteadas: 100 g

Salsa

Salvia: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Aceite De Oliva: 50 cc
Orégano fresco: 1 Rama
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama
Aceto balsámico: 2 cdas.

Varios

Limon: 1 Unidad
Naranja: 1 Unidad
Ajo: 4 Dientes
Verdeo: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- En un procesador coloque las pimientas y procese.
- Coloque en una fuente y mezcle con la sal intermedia.
- Reboce el *lomo* con la mezcla de pimienta y sal.
- En una placa para horno previamente aceitada coloque el *lomo*, rocíe con aceite de oliva y agregue el *romero*.
- Lleve al horno precalentado a 200° durante 15 minutos.
- Retire, deje reposar y corte en rodajas.

Guarnición

- En una vaporiera cocine las chauchas al dente.
- Corte las cebollas de verdeo en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva tueste las almendras.
- En una sartén con *manteca*, saltee el *puerro*.
- Agregue las chauchas, las almendras tostadas, sal y pimienta.
- Retire y corte las chauchas al medio, reserve.

Salsa

- Deshoje las hierbas y pique.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una olla pequeña con aceite de oliva, coloque el *romero*, el *tomillo*, la salvia, el *laurel*, el *orégano* y el *ajo* picado
- Cuando esté bien caliente, incorpore el aceto balsámico mezclando rápidamente.

Presentación

- Corte la cáscara de la *naranja* y del *limón*.
- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Pele el *ajo*.
- En la base del plato coloque la *guarnición* de chauchas, sobre ellas la carne, rocíe con la salsa bien caliente
- Decore con el *ajo*, el verdeo, la cáscara de *naranja* y de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliata-di-manzo-con-balsamico-e-fagiolini-tagliata-de-ternera-con-balsamico-y-chauchas