elGourmet

Tapa de Asado Braseada con Polenta Cremosa

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Ají molido: 1 cda
Ajo: 1 Diente
Masala ahumado: 1 cda
Peperoncino: 3 Unidades
Pimentón: 1 cda
Queso Parmesano Rallado: c/n
Apio: 1 Rama
Vino Tinto: 500 c.c.
Zanahoria: 1 unidad
Cebollas: 2 Unidades
Agua: 1000 c.c.
Laurel: 2 Hojas
Leche: 1000 c.c.
Mostaza de Dijon: 2 cdas
Perejil fresco picado: c/n
Polenta: 500 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Tapa de asado: 2 Kilogramos
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En sart
- ="" helvetica'="">én caliente con aceite sellar la tapa de asado hasta *dorar* por ambos lados, *condimentar* con sal y pimienta.
- Llevar a una fuente para horno junto con cebollas, zanahorias, puerros, *cebolla* de verdeo, *apio* y *ajo* (todo picado).
- *Condimentar* con *mostaza*, sal, pimienta, *laurel*, *peperoncino* y masala y agregar el vino.
- Tapar con papel aluminio y llevar a un horno 170
- Helvetica'="">° C por 2 horas.
- Calentar agua, leche y *manteca*.
- Agregar la **polenta** en forma de lluvia y revolver a fuego bajo por unos 20 minutos
- A
- ="" helvetica'="">ñadir l
- Helvetica'="">íquido de ser necesario.
- Agregar el queso rallado, mezclar y *condimentar* con sal y pimienta.
- **Armado**
- Retirar el braseado del horno y desmenuzar la carne.

- Servir junto con la *polenta* cremosa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapa-de-asado-braseada-con-polenta-cremosa