

Vitello tonatto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 1 Unidades

Cebolla: 2 Unidad

Peceto de ternera: 1 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Puerros: 3 Unidades

Caldo neutro: Cantidad necesaria

Extracto De Tomate: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Apio: 3 Ramas

Vino Tinto: 400 cc

Bebida sugerida

Chardonnay RPF 1999:

Crema pastelera

Fecula De Maiz: 80 grs.

Pastas de repollos

Repollo colorado: 1 Unidad

Salsa

Yemas: 4 Unidades

Crema de leche: 50 cc

Fondo de cocción:

Atún: 1 Lata

Sal y Pimienta: A gusto

Mayonesa: 80 g

Anchoas: 2 Filetes

Varios

Alcaparras: 30 g

Hojas de lechuga: 250 g

Preparación de la Receta

- Limpie la carne y elimine parte de la grasa que lo cubre.
- Pique finamente las verduras.
- En una *cacerola* con aceite de oliva caliente selle la carne y dore por todos sus lados.
- Incorpore una a una las verduras y deje sudar.
- Agregue el extracto de *tomate* y revuelva
- Bañe con el vino y cocine hasta que evapore.
- Cubra con el caldo e incorpore más a medida que lo vaya necesitando.
- Cocine durante 2 horas aproximadamente.

Salsa

- Cocine los huevos durante 8 minutos
- Separe las claras de las yemas.
- En una procesadora trabaje las verduras de la cocción con las yemas, el *atún*, las anchoas, la *mayonesa* y la *crema* hasta obtener consistencia cremosa
- Condimente con pimienta y rectifique la sazón.
- Elimine la grasa que quedó en el *peceto* y corte la carne en *fetas* finas.
- Ralle las claras de *huevo*.

Presentación

- En la base de una fuente ponga un poco de la salsa.
- Encima intercale las *fetas* de *peceto*, bañe con la salsa y adorne con las *alcaparras* y las claras de *huevo*.
- Acompañe con hojas de *lechuga*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vitello-tonatto-3>