Vitello tonatto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Opción I

Bola de lomo: 1 Unidad
Laurel: 3 Hojas
Apio: 2 Ramas
Vino Blanco: 500 cc
Ajo: 3 Dientes

Opción II

Cebolla: 1 Unidad
Leche: Cantidad necesaria
Peceto de ternera: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Apio: 2 Ramas

Opción III

Cuadrada: 1 Unidad
Leche: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Apio: 2 Ramas

Salsa

Sal: A gusto
Yemas: 5 Unidades
Anchoas: 2 Unidades
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Aceto balsámico: Cantidad deseada

Varios

Alcaparras: 3
Hojas de apio:

Preparación de la Receta

Opción I

- Divida la bola de *lomo* en 2 partes, ate con un hilo de algodón para darle forma cilíndrica y sale.
- Corte el *apio* en cubos.
- Disponga la carne en una placa con el aceite, al *apio*, el *ajo* y el *laurel*.
- Cubra con papel alumino y cocine en el horno.
- A los 20 minutos de cocción cubra con el vino.
- Deje cocinar durante 20 minutos más aproximadamente o hasta que la carne esté tierna.

Opción II

- Corte el *apio*, la *cebolla* y la *zanahoria* en cubos regulares.
- En una *cacerola* con abundante fría cocine el *peceto* con las verduras y el *laurel*.

Opción III

- Corte el *apio*, la *cebolla* y la *zanahoria* en cubos regulares.
- Ate la cuadrada con un hilo de cocina para darle forma cilíndrica.
- En una *cacerola* con leche fría cocine la cuadrada con las verduras durante 35 a 45 minutos aproximadamente.

Salsa

- Cocine los huevos en agua durante 8 minutos.
- Pele y utilice solo las yemas.
- Diluya la sal con el aceto.
- En un bowl machaque las yemas cocidas con el aceto.
- Agregue el aceite en forma de hilo y remueva hasta hasta obtener la consistencia de una *mayonesa*.
- Reserve.
- En un mortero machaque el *atún* con las anchoas y las *alcaparras*.
- Mezcle las dos preparaciones.

Presentación

- Corte la carne en finas láminas.
- En el fondo de una fuente sirva un poco de salsa, encima intercale las láminas de carne.
- Cubra con más salsa
- Decore con alcaprras y hojas de *apio*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vitello-tonatto-5