

Image not found or type unknown



LA RECETA

Ternera a la brasa en cerveza

CULTURA

14_11_2020

Image not found or type unknown



Ingredientes para 6/8 personas:

2 kg de ternera (lo ideal sería la falda)

4 dientes de ajo

1 cucharada de azúcar morena

1 cucharada de mostaza de Dijon

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de pimienta negra recién molida

1 cucharadita de comino molido

1 cucharadita de pimentón

1 cucharadita de pimienta de cayena

1 cucharada de sal gruesa

2 cebollas, en rodajas finas

1 lata de cerveza

El trozo de carne debe cocinarse entero.

Corte finamente el ajo en un robot de cocina. Agregue la azúcar morena, la mostaza, el aceite, la pimienta negra, el comino, el pimentón, la pimienta de cayena y la sal, y licúe hasta que quede suave. Frote bien el trozo de carne con esta marinada, luego envuélvalo en plástico. Deje reposar en la nevera durante al menos 24 horas. Al día siguiente, saque la carne de la nevera una hora antes de cocinarla y déjela reposar a temperatura ambiente.

Precalentar el horno a 160 ° C. Extienda las cebollas en una fuente grande para hornear y coloque la carne encima, con el lado graso hacia arriba. Agregue la cerveza; cubra con papel de aluminio de grado alimenticio. Guise hasta que la carne esté muy tierna, 5-6 horas. Coloque el trozo de carne debajo de la parrilla caliente y cocine sin tapar debajo de la parrilla, hasta que la parte superior esté dorada y crujiente (aproximadamente 10 minutos).

Deje que la carne se enfríe un poco, luego retírela de la sartén y colóquela sobre una tabla de cortar. Con un cuchillo afilado cortar rodajas finas o picarlas. Retire las cebollas con una espumadera de la sartén y mézclelas con las rodajas de carne. Agregue un poco de líquido de cocción y sal, si es necesario.

Sirva caliente con patatas asadas o con ensalada verde.

La carne preparada de esta manera es excelente, caliente o fría, como plato principal o para rellenar un sándwich.