Roastbeef de Ternera

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *La Taza de Loza*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Un kilo de Roastbeef, 20 minutos de horno, por cada 100 gramos de más 5, minutos.

Descripción:

Lo importante de esta receta es el tiempo de cocción de la carne, la regla siempre es la misma, para un kilo de carne siempre 20 minutos y por cada 100 gramos más de carne, 5 minutos más de horno. Es decir, para la cantidad de 1.200 gramos, el tiempo en el horno sería de 30 o 35 minutos, el horno encendido abajo y a temperatura máxima unos 200 grados, ya que se trata de que por fuera esté hecho y dentro más bien crudo y esto se consigue de esta manera. Este plato se hace en muchos países, en algunos restaurantes y en muy pocas casas. Pero hay que animarse y prepararlo sin miedo, cuando salga tan rico la primera vez, seguro que se repite. Está muy rica fría acompañada de puré de patatas. Dura en el frigorífico 3 días sin ningún problema.

Ingredientes para 6 personas :

- 1,200 gramos de Lomo alto de Ternera
- 2 cucharas soperas de Bovril
- 2 cucharas soperas de Mostaza de Dijon
- 4 o 5 trozos cortados finos de Mantequilla (Hacendado)
- Una pizca de Pimienta negra molida
- 1 Copa de Vino Oloroso seco
- 1/2 Vaso de Agua

Preparación:

Paso 1

A la carne ya atada, se le pone el Bovril o concentrado de carne. Se extiende solo por el lado de arriba, por este motivo no lleva sal pues sino quedaría muy salado, a continuación se le pone la mantequilla y la pimienta recién molida.

Paso 2

Se mete en el horno y a los 5 minutos se le agrega (en la fuente) la copa de vino Oloroso seco. Se cierra el horno hasta que se evapore el alcohol. Se salsea pasados estos 5 minutos. Ahora se añade la mostaza (una cucharada sopera llena) y se diluye con los jugos de la carne y el vino de la fuente. Se agrega un vaso de agua, también en la fuente, nunca por encima. De vez en cuando se riega con su jugo, no importa que se abra el horno pues a esa temperatura no pasa nada. Se espera a que termine el tiempo de cocción, con este tiempo quedará crudo por dentro, si se prefiere más hecho se calcula entonces un total 40-45 minutos para este kilo doscientos gramos de lomo. Siempre a temperatura alta. Ya está lista. Dejarla enfriar para cortarla muy fina, Acompañada de puré de Patatas.