

ROAST-BEEF CON SU GUARNICIÓN



INGREDIENTES

2 k lomo bajo de buey
1/2 vaso de zumo de limón
Sal
Pimienta negra
Aceite

YORKSHIRE PUDDING:

200 g harina
4 huevos
200 g leche
Aceite
Sal

SALSA DE 3 PIMIENTAS:

30 g harina
100 g brandy
300 g caldo de carne
1/2 cucharadita de pimienta verde
1/2 cucharadita de pimienta rosa
1/2 cucharadita de pimienta negra
Sal

MODO DE HACERLO

Poner a macerar la carne con el zumo de limón, pimienta negra y un chorrito de aceite durante unos 30 minutos. Dorar al fuego. Precalentar el horno a 220° y meter la carne durante unos 35 minutos aproximadamente, según se quiera más o menos roja.

SALSA DE 3 PIMIENTAS:

Desglasar la bandeja de la carne añadiendo el brandy. Pasar el líquido a un cazo y poner al fuego para reducir. Añadir la harina y rehogar unos minutos. Incorporar el caldo y volver a reducir. En el último momento poner las 3 pimientas y dar un hervor.

YORKSHIRE PUDDING:

Batir los huevos con la harina y añadir la leche. Sazonar. Dejar reposar al frío 10 minutos. Poner dentro de los moldes de Yorkshire pudding o en flaneras un poco de aceite y meter en el horno precalentado a 200°. Cuando esté bien caliente, sacar del horno los moldes y rellenar con la masa. Volver a meter en el horno unos 20-30 minutos hasta que suba y estén los bordes dorados. Servir el roast-beef cortado muy fino con la salsa y los yorkshire recién hechos.

VARIANTES:

Se puede hacer el plato con otras piezas de carne de textura tierna: tapilla, rabillo o solomillo. Otras guarniciones: Verduritas glaseadas, patatas al horno con nata, puré de patata, compota de cebolla, etc.

CONSERVACION:

La carne se puede conservar hasta 1 semana en la nevera y congelar. Los Yorkshire pudding se deben consumir en el momento.

ROAST-BEEF CON SU GUARNICIÓN
