

TERNERA ASADA AL LIMÓN CON PATATAS AL AROMA DE TOMILLO



INGREDIENTES

1 pieza de ternera
3 yogures
3 cucharadas de mostaza de grano
Zumo de 4 limones
1 vasito de Jerez
Caldo de carne

PATATAS AL AROMA DE TOMILLO:

18 patatas pequeñas
Aceite de oliva virgen
2 cucharadas vinagre balsámico
2 dientes de ajo
Tomillo fresco
Romero fresco
Sal

MODO DE HACERLO

Marinar la carne con los yogures, el zumo de limón y la mostaza durante 24 horas.

Dorar la carne en una sartén bien caliente.

Pasar a una bandeja de horno y asar a 200°.

Retirar, dejar enfriar y cortar en lonchas finas.

Desglasar la bandeja del horno con el Jerez y reducir el jugo del asado junto con un poco de caldo de carne y la marinada.

PATATAS AL AROMA DE TOMILLO:

Lavar las patatas y sin pelar cortar en gajos. En un bol poner el aceite de oliva, el vinagre, el ajo, el tomillo y el romero picado y cubrir con esta mezcla las patatas para que se impregnen bien.

Extender las patatas sobre una bandeja de horno y hornear a 180° unos 25-30 minutos hasta que estén blandas y bien doradas.

Retirar del horno y conservar calientes. Salpimentar.

Servir la carne acompañada del jugo y las patatas al aroma de tomillo.

VARIANTES:

Para este plato se puede utilizar la tapilla, rabillo de cadera, babilla, cantero,

La carne se puede acompañar con pimientos asados, arroz, cebollitas glaseadas, ensaladas....

CONSERVACIÓN:

La pieza bien tapada se guarda unos 5 días en la nevera y se puede congelar.

Guardar la salsa por separado.

Las patatas son de consumo inmediato.