

CARNE

INGREDIENTES

- 1 kg de asado.
- 1 cabeza de ajo.
- C/N Nuez moscada.
- 1 Ramita romero fresco.
- C/N Granos de pimienta molidos.
- C/N Sal Entrefina.

Mirepoix:

- C/N Agua.
- 1 Vaso Vino Blanco.
- 2 unid Cebolla.
- 2 unid Zanahorias.
- 2 unid Apio.

Guarnición:

- 1 unid Zapallo Cabutia.
- 3 unid Cebolla.
- 2 unid Choclo.
- 2 unid Zanahorias.
- C/N Vinagre.
- C/N Aceite.
- C/N Orégano Seco.
- C/N Ajo en Polvo.
- C/N Ají Molido.
- C/N Perejil.
- C/N Menta.
- C/N Miel.

Para el fresquito 🍷 esta receta no falla nunca! ASADO AL HORNO CON VERDURAS 🍖🥕🌽🍷

PROCEDIMIENTO:

1. Marinamos tiras de asado de 10 cm de ancho, vamos a marinar con romero, cabeza de ajo y pimienta, una vez listo, vamos a llevar a un placa ancha y le vamos agregar la mirepoix (Cortamos en dados grandes, la cebolla, zanahoria, apio y le agregamos el agua y el vino blanco).

2. Lo llevamos al horno lento tapado con papel aluminio. Unos 15 minutos antes de retirar del horno, le retiramos el papel así se dora.

3. Guarnición: Cortamos en rodajas no muy gruesas el zapallo cabutia, las cebollas en gajos, zanahorias en mitades de un largo de 5cm y choclo desgranado y ya cocido, lo llevamos a una placa al horno.

4. Una vez que retiramos del horno, vamos a preparar un chimichurri con vinagre, aceite, orégano seco, ají molido, ajo seco, perejil fresco bien picadito, menta picada gruesa y miel. Sumergimos todas las verduras por esta preparación.