



RECETARIO

NAVIDEÑO

¿POR QUÉ ES BUENO COMER CARNE DE RES?



Contiene aminoácidos esenciales que nos ayudan a prevenir enfermedades y nos mantienen saludables.

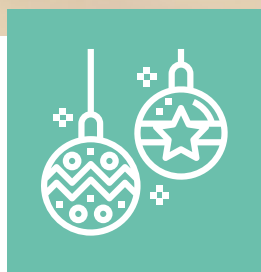


Brinda ácidos grasos esenciales que ayuda al mantenimiento de la piel y activa el sistema inmune.

La proteína contenida en la carne de res nos permite mantener la masa y el tono muscular.



Contiene Vitamina B3, ácido fólico, betaina, Vitamina B12, Hierro Zinc y fósforo.



BRISKET AL HORNO

INGREDIENTES

3 kg. de Brisket Gusi

1 cda. de aceite

2 tzas. de salsa de chile picante

1 cedita. de azúcar morena o piloncillo

2 cditas. de salsa inglesa

1 1/2 tza. de cerveza o caldo de res Gusi

2 cebollas medianas en rodajas

1 kg. de papas cambray

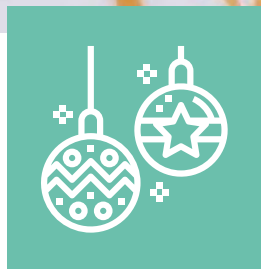
1 cedita. de consomé

4 dientes de ajo

1/2 cedita. de pimienta

INSTRUCCIONES

- 1 Muele el ajo con el consomé.
- 2 Con la mezcla, cubre todo el brisket.
- 3 En el aceite caliente, sella el brisket. (Por ambos lados sin que se cocine demasiado)
- 4 En una charola para asar, acomoda la carne, las rodajas de cebolla y agregar los demás ingredientes previamente mezclados.
- 5 Cubre con papel aluminio y hornea a 200°C durante dos horas.
- 6 Retíralo del horno y voltea la pieza.
- 7 Limpia las papas cambray y échalas al platón con el brisket. Vuelve a meterlo al horno durante 1 1/2 horas o hasta que se haya cocinado.
- 8 Dejar reposar 5 minutos, cortar y servir.



RELLENO DE PAVO



INGREDIENTES

500 gr de molida de res Gusi

2 zanahorias medianas

Sal y pimienta al gusto

2 jitomates medianos

1 taza de vino blanco

250 gr de salchichas

1/2 cebolla grande

2 papas medianas

100 gr de piñones

100 gr de acitrón

100 gr de nueces

250 gr de tocino

100 gr de pasas

3 dientes de ajo

INSTRUCCIONES

1

Lava y pica las salchichas, el jitomate, el tocino, las zanahorias, las nueces, el acitrón y las papas en pequeños triángulos.

2

Pica la cebolla y los ajos finamente.

3

Calienta en una sartén un chorrito de aceite, agrega la cebolla y los ajos y espera hasta que la cebolla se vea transparente.

4

Agrega la carne, las salchichas, el tocino, las zanahorias, papas, piñones, pasas, nueces, acitrón y revuelve bien.

5

Mueve constantemente la mezcla para que todos los ingredientes se incorporen, cocina por 5-6 minutos.

6

Agrega la taza de vino blanco y la sal y pimienta a fuego lento.

7

Deja que se evapore una parte del vino.

8

Aleja del fuego y deja reposar.



LASAÑA DE CARNE

INGREDIENTES

500 gr de molida de res Gusi

1 /4 de cebolla mediana picada finamente

2 dientes de ajo picados finamente

2 cucharadas de aceite de oliva

3 jitomates cortados en cubos

8 piezas de pasta para lasaña

2 cucharadas de mantequilla

1/2 taza de queso manchego

1/2 taza de puré de tomate

1 pizca de nuez moscada

1/2 taza de caldo de res

3 cucharadas de harina

1/4 de cebolla mediana

sal y pimienta al gusto

1 cucharadita de sal

2 hojas de laurel

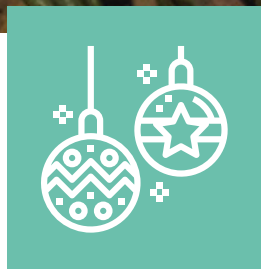
1 taza de leche

INSTRUCCIONES

- 1 Precalienta el horno a 180° C .
- 2 Continúa poniendo capas de pasta, bechamel y boloñesa hasta llenar el refractario.
- 3 Acomoda las láminas de pasta en el fondo del refractario, vierte bechamel y cubre las láminas y por último coloca un poco de la salsa boloñesa.
- 4 Sazona con la sal y agrega la nuez moscada.

INSTRUCCIONES

- 5 Agrega la leche y mueve hasta que se logre la consistencia deseada.
- 6 Poco a poco agrega la harina y calienta hasta que se vea dorada.
- 7 Agrega la cebolla y espera hasta que se vea transparente.
- 8 En una olla a fuego medio derrite la mantequilla.
- 9 Agrega el caldo de res y las hojas de laurel y cocina a fuego lento por 30 minutos, moviendo la mezcla de vez en cuando.
- 10 Poco a poco agrega el puré de tomate y los jitomates, cocina por 3 minutos.
- 11 Cuando se vea transparente agrega la carne molida y el ajo. Cocina durante algunos minutos.
- 12 En una olla vierte un chorrito de aceite y comienza a cocer la cebolla.
- 13 Con el aceite comienza a engrasar el refractario sin dejar un espacio libre.
- 14 Gratina el molde con el queso manchego.



FILETE WELLINGTON

INGREDIENTES

aceite de oliva virgen extra

25 gr de mostaza de Dijon

200 gr de champiñones

100 gr de paté de foie

1 lámina de hojaldre

2 dientes de ajo

800 gr de filete

50 ml de leche

2 chalotas

pimienta

1 huevo

perejil

sal

INSTRUCCIONES

1

Salpimentar la carne y sellarla en la sartén por todos los lados hasta que quede dorada.

2

Dejar reposar durante 10 minutos.

3

Hornear a 200°C durante 20 minutos.

4

Mezclar el huevo y cubrir la masa con el huevo.

5

Cerrar el hojaldre con cuidado, dejar la unión en la parte inferior.

6

Colocar el filete y cubrirlo con la mezcla de champiñones y foie.

INSTRUCCIONES

- 7** Extender la masa sobre una charola para hornear, untar la mezcla de champiñones y foie en el centro de la masa.
- 8** Calentar el horno a 200°C durante 5 minutos.
- 9** Dejar que se enfríen. Añadir el paté de foie y mezclar todo bien hasta que quede una pasta homogénea.
- 10** Retirar la parte inferior de los champiñones y límpialos. Picarlos finamente, incorporarlos a la sartén, sazonar y cocinarlos durante 10 minutos.
- 11** Picar las chalotas y los ajos y ponlos a sofreír en una sartén con un chorrito de aceite.
- 12** Dejar que se enfríe y úntala con la mostaza. Reservar.
- 13** Cortar en rebanadas y servir.



COSTILLAS CON SALSA DE TOMILLO Y ORÉGANO

INGREDIENTES

2 kg. de costillas de res Gusi

1 pizca de semillas de pimiento rojo

3 cucharadas de salsa de soya

1 cucharada de pimentón

1 taza de aceite de oliva

1 cucharada de orégano

1 cucharada de tomillo

1 taza de vino blanco

2 dientes de ajo

sal al gusto

INSTRUCCIONES

1 Poco a poco echa la salsa soya, el aceite de oliva, la taza de vino blanco, las semillas, el tomillo, orégano pimentón y los dientes de ajo. Licúa hasta alcanzar una mezcla homogénea.

2 En un refractario acomoda las piezas de carne y cúbre las por completo con tu salsa de tomillo. Déjalas marinar en el refrigerador toda la noche.

3 Al día siguiente precalienta el horno a 200° C e introduce el refractario con las costillas.

4 De vez en cuando voltea las costillas para alcanzar una cocción uniforme.

5 Cuando las veas doradas y tiernas retíralas del horno y sirve.



ROAST BEEF AL HORNO

INGREDIENTES

600 gr de solomillo Gusi

1 cucharada de orégano

1 1/2 taza de vino tinto

sal y pimienta al gusto

hojas de laurel

3 ajos

INSTRUCCIONES

- 1 Precalienta el horno a 180°C.
- 2 Salpimenta la carne y espolvorea el orégano sobre todo el corte.
- 3 En una charola o refractario coloca el corte y cúbrelo con el vino tinto.
- 4 Aplasta los ajos y agrégalos al refractario junto con las hojas de laurel.
- 5 Coloca la charola en el horno por 1 hora 15 minutos a 180°C.
- 4 Estará lista cuando la carne se vea dorada.
- 5 Déjalo enfriar por unos minutos y corta en rodajas delgadas.



Encuentra más recetas en:
www.grupogusi.com.mx