

# SIRLOIN CON COSTRA

## *de ajo asado*

*Para un termino  
3/4 hornear 30  
minutos por kilo.*

### Ingredientes:

#### Para la carne y costra de ajo:

- 1 pieza de Sirloin Butt para hornear (Aprox. 6 kg)
- 2 cabezas de ajo
- 1/4 barra de mantequilla
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1/4 de cebolla
- 1/2 manojo de tomillo fresco deshojado
- Rub rojo
- 2 Cervezas (de preferencia oscura)
- Sal y pimienta al gusto

#### Para el Gravy:

- 1/4 barra de mantequilla
- 4 dientes de ajo picado
- 1/2 cebolla picada
- 4 ó 5 portobellos o champiñones en rebanadas
- 1 cerveza oscura

### Preparación:

#### La carne:

1. Cubra con el rub toda la pieza hasta que quede bien impregnada.
2. Selle a fuego alto directo en un sartén, dos minutos por cada lado. Reserve.

#### La costra de ajo:

1. Corte dos cabezas de ajo en forma transversal exponiendo los dientes.
2. Envuelva en papel aluminio cada cabeza de ajo con 2 cucharadas de aceite de oliva.
3. Envuelva 1/4 de cebolla en papel aluminio.
4. Meta los ajos y la cebolla al horno a 180°C por 30 min. hasta que se suavicen.
5. Muela en molcajete o licuadora la cebolla, ajos horneados, sal, pimienta, tomillo, mantequilla y aceite de oliva.
6. Unte la mitad de la mezcla de ajo en la pieza de Sirloin y colóquela en un refractario en el horno a 350° F o 180° C envuelta completamente en papel aluminio por 1 1/2 hora.
7. Saque del horno y retire el papel aluminio. Unte el resto de la mezcla de ajo.
8. Vierta en el refractario las dos cervezas para recopilar los jugos de la carne para el gravy y meta al horno por 1 1/2 hora más.
9. Saque del horno y deje reposar 20 minutos antes de cortar.

#### El gravy:

1. En un sartén coloque 1/4 barra de mantequilla con 4 dientes de ajo picado y media cebolla picada.
2. Agregue de 4 a 5 portobellos o champiñones al gusto.
3. Sazone con sal y pimienta.
4. Agregue una cerveza oscura y el jugo del refractario en el cual se horneó la carne.
5. Cocine a fuego medio hasta que reduzca la cerveza a un 30%

**RINDE PARA  
6 PORCIONES**

**¡BUEN PROVECHO!**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

**SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07**  
Área restringida

Consulta horarios de atención en  
[www.ganaderiarevuelta.com.mx](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



**La Tienduca**



GR-124/1703