

NEW YORK AL ATAÚD DE SAL

y finas hierbas

Coloque entre el refractario y la barra de New York una cama de palitos de madera para brocheta. Esto evitará que se pegue en la barra.

Ingredientes:

Para la carne:

- 1 Barra de New York para hornear de 2 kg
- 1 1/2 k de sal marina de grano
- 1/2 cucharita de romero fresco
- 1/2 cucharita de tomillo fresco
- 1/2 cucharita de estragón fresco

Para las guarniciones:

Papas y portobellos rellenos de puré duquesa.

- 5 portobellos pequeños
- 5 papas pequeñas
- 20 g de mantequilla derretida
- 1 yema de huevo
- 30 g de tocino finamente picado
- 1/4 de cebolla pequeña finamente picada
- 1/4 de pimienta morrón finamente picado
- 20 g de queso gouda
- Sal y pimienta al gusto

Tagliatelle de espinacas al alioli:

- 1 paquete de tagliatelle de espinacas
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ajo picado
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 litro de agua

Preparación:

Para la carne:

1. Pique finamente las hierbas (romero, tomillo y estragón) y colóquelas sobre la barra de New York.
2. Forre la barra de New York usando toda la sal marina para formar una costra de sal sobre las finas hierbas.
3. Precaliente el horno a 220°C por 10 minutos.
4. Coloque la barra de New York sobre una charola para hornear y baje la temperatura del horno a 160°C., horneé por una hora y 45 minutos.
5. Retire del horno la charola y rompa la costra de sal para detener la cocción.
6. Porcione la barra y sirva.

Papas y portobellos rellenos de puré duquesa:

1. En una olla con agua hirviendo, introduzca las papas por ocho minutos y los portobellos por un minuto para obtener una pre cocción., escurra y reserve.
2. Haga un corte en la parte superior de las papas, con una cuchara pequeña extraiga cuidadosamente el centro de cada papa, procurando que no se rompa el exterior. Reserve el contorno de las papas.
3. Aplaste el interior de la papa que se extrajo, hasta obtener un puré. Reserve.
4. En una sartén fría ligeramente el tocino, la cebolla y el pimienta morrón en ese orden. Agregue posteriormente la mantequilla, el puré que se obtuvo de las papas, la yema de huevo y salpimiente al gusto. Revuelva muy bien. Reserve.
5. Con la mezcla anterior rellene el contorno de las papas y los portobellos
6. Decore con julianas de queso gouda las papas y los portobellos.
7. Coloque sobre un refractario y hornee por cinco minutos para que el queso gratine a 160°C
8. Sirva caliente

Tagliatelle de espinacas al alioli:

1. En una olla con agua hirviendo vierta la pasta y deje hervir por 5 minutos más. Escurra y reserve.
2. Salteé en un sartén el aceite de oliva, el ajo y el perejil picado a fuego lento.
3. Agregue al sartén la pasta previamente cocida y revuelva por 3 minutos más
4. Sirva

**RINDE
5 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



La Tienduca



GR-164/1711