



PORTER HOUSE *al romero*

*No cocinar demasiado los
vegetales para mantener
las propiedades
de los mismos*

Ingredientes:

- 4 piezas de Porter house
- 1/4 taza de arroz
- 25 g romero deshidratado
- 1/4 de cebolla picada
- 8 dientes de ajo cortados en láminas
- 20 g sal de grano
- 15 g de pimienta

Guarnición:

- 16 piezas de espárragos
- 40 g tomate cherry
- 1 pimiento amarillo cortado en juliana
- 1/2 cebolla morada picada
- 240 ml vino tinto
- 50 g mantequilla
- 45 g harina
- Sal
- Pimienta
- 100 ml de fondo de pollo (Consomé de pollo disuelto en agua caliente)
- 30 ml aceite de oliva

Preparación Porter house:

1. Sazone el Porter house con sal y pimienta, Deje reposar por 5 minutos.
2. Precaliente un sartén con aceite de oliva a fuego alto y selle los cortes de Porter house, 4 minutos por cada lado para que queden en un término de 3/4. Reserve y acomode en un refractario.
3. En el mismo sartén donde selló los cortes, incorpore 10 g de mantequilla, las láminas de ajo y el romero. Guise por unos minutos hasta que el ajo quede un poco dorado. Sirva esta mezcla sobre cada corte de Porter house.

Preparación guarnición:

1. Caliente una olla a fuego medio y derrita en ella 30 g de mantequilla.
2. Añada la harina después de que la mantequilla se haya derretido. Revuelva durante 2 o 3 minutos, para asegurarse que se mezclen por completo y no se pegue a la olla.
3. Retire la olla del fuego y añada el vino tinto y revuelva perfectamente estos ingredientes. Regrese la mezcla al fuego a temperatura media alta, revolviendo continuamente para que se haga más espesa y que se eliminen los grumos.
4. Rectifique el sazón hasta que el sabor le indique que el alcohol se ha reducido.
5. Añada el fondo de pollo lentamente y siga en el fuego hasta que los ingredientes de la salsa de vino tinto tengan una consistencia cremosa.
6. Agregue la sal y pimienta al gusto, deje que la salsa de vino tinto se enfríe y espere de 5 a 10 minutos antes de servirla.
7. Blanquear los espárragos: Meter en agua hirviendo de 2 a 3 minutos y retirar.
8. Saltear los pimientos, tomate cherry, cebolla y espárragos con el resto de la mantequilla y sazone con sal y pimienta.
9. Agregue al gusto sobre cada porción de vegetales la salsa de vino tinto.

**RINDE DE 4
PORCIONES**

MÁS RECETAS:

La Tienduca
www.ganaderiarevuelta.com.mx

