



BRISKET *a la Napolitana*

*Acompañe con
guarnición de papa
gallo con paprika*

Ingredientes para 1 kg de brisket

Multiplicar la cantidad de cada ingrediente, por el total del peso en kilos de la pieza de brisket, para determinar el total de cada ingrediente:

- 1 Pieza de Brisket para hornear (peso variable)
- 200 g de queso mozzarella en rebanadas
- 200 g de jamón de cerdo en rebanadas
- 8 aceitunas mixtas en rodajas (4 verdes y 4 negras)
- 300 g de cerveza obscura
- Sal y pimienta al gusto

Salsa pomodoro rústica para 1 kg de brisket:

- 7 tomates
- 1/2 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 racimo de romero
- Sal y pimienta

Preparación:

1. Retire la malla de la pieza de brisket, extienda la carne en una tabla y quite el exceso de grasa con un cuchillo.
2. Realice pequeños cortes a lo largo y ancho del brisket para una mejor cocción y absorción de los ingredientes. Salpimiente al gusto.

3. En una charola coloque palillos (durmientes) de aluminio y sobre éstos la pieza extendida de brisket. Esto evita que la carne se pegue en la charola. Sirva la cerveza obscura alrededor del brisket.

4. Cubra bien con aluminio y hornee a 160° C durante la primera mitad del tiempo total de cocción. Calcule 2 horas y media por cada kilo de brisket para su cocción.

5. Corte a la mitad las rebanadas de queso y jamón.

6. Después del tiempo de cocción, retire del horno la charola y sirva sobre el brisket la salsa pomodoro, encima coloque una capa de rebanadas de queso. Meta al horno durante 10 minutos a 160° C

7. Retire del horno y coloque las aceitunas en rodajas sobre el brisket.

8. Rebane las porciones deseadas y sirva caliente.

Salsa pomodoro rústica:

1. En un sartén con poco aceite sofría la cebolla y el pimiento rojo previamente picados.

2. Quite la semilla a los tomates. Añada los tomates sin semilla a los ingredientes del punto anterior, junto con el romero y una taza de agua.

3. Salpimiente al gusto. Hierva durante 15 minutos

4. Mezcle bien al estar hirviendo y retire del fuego.

6 PORCIONES

¡BUEN PROVECHO!