



BRISKET

con reducción de vino tinto

Ingredientes

Brisket:

- 1 Brisket de Ganadería Revuelta para hornear de 3 kg aproximadamente
- Pimienta triturada negra, roja y blanca, al gusto
- Sal ahumada con manzana al gusto
- 2 tazas de vino tinto

Reducción de vino tinto:

- 1 cebolla morada picada finamente
- 2 tazas de vino tinto
- Jugo del brisket
- 1 cucharada de miel de maple
- Aceite de aguacate al gusto

Papas Angruays:

- 400 g de papas gallo
- 2 pimientos amarillos asados
- 2 pimientos rojos asados
- 1 cebolla morada
- 200 g tomate cherry
- 2 cucharadas de mostaza
- Aceite de aguacate al gusto
- Pimientas negra, roja y blanca

Preparación del brisket:

1. Retire la malla del brisket, extiéndalo y haga unos cortes en rombo en la parte de la grasa. Salpimente al gusto.
2. Coloque unos durmientes de aluminio en un recipiente, encima de los durmientes acomode el brisket y agregue las 2 tazas de vino tinto.
3. Tape el recipiente con aluminio y haga una pequeña perforación en una esquina para dejar salir el vapor.
4. Horneé a 160° C por 1 ½ hora, después de este tiempo retire el papel aluminio y horneé por 15 minutos más.
5. Reserve el jugo del brisket para preparar la reducción del vino.
6. Al momento de servir, rebane y ponga encima la reducción de vino tinto y acompañe con las papas agruays.

Preparación reducción de vino tinto:

1. Pique la cebolla morada finamente y acitrone en el aceite de aguacate.
2. Agregue la miel de maple a la cebolla.
3. Mezcle las 2 tazas de vino tinto con el jugo del brisket que había reservado
4. Agregue esta mezcla a la cebolla con la miel.
5. Deje reducir a fuego lento

Preparación papas Angruays:

1. Hierva las papas por 2 minutos aproximadamente, sólo a que se blanqueen. Escurra y corte las papas en mitades.
2. Acitrone la cebolla cortada en juliana en el aceite de aguacate, después agregue los pimientos y el tomate cherry cortado en mitades. Sofría todo junto.
3. Añada las papas cortadas a la mitad, las pimientas trituradas al gusto y la mostaza, hasta quedar todo bien mezclado y retire del fuego

6 PORCIONES

¡BUEN PROVECHO!