

# Carne de ternera asada con interior rosado Sous Vide

**Autor:** Danilo Ange



## Ingredientes

Para seis personas:

### Carne de ternera asada con interior rosado (Sous Vide):

120 g de atún en aceite de oliva  
800 g de culata de contra de ternera  
Sal y pimienta  
1 rama de romero  
60 g de anchoa desalada  
60 g de alcaparra desalada

### Naranja escarchada:

2 naranjas intactas  
200 ml de agua  
20 g de azúcar granulado

### Salsa tonnata:

100 g de mayonesa

## Preparación

### Carne de ternera asada con interior rosado (Sous Vide):

Escurre el aceite de oliva del atún. Desengrase la carne y salpiméntela. Envase la culata de contra al vacío junto con el romero, el atún, las anchoas y las alcaparras. Cueza la mezcla en el baño maría de **fusionchef** a 59 °C y durante tres horas; a continuación, deje enfriar.

### Naranja escarchada:

Corte las cáscaras de las naranjas en juliana y póngalas en una cacerola pequeña junto con el agua y el azúcar. Cueza a fuego lento hasta que el líquido se evapore casi por completo; a continuación, deje enfriar.

### Salsa tonnata:

Retire la carne de la bolsa. Haga un puré con el atún, las alcaparras y las anchoas y añada mayonesa.

Corte la carne en rodajas, colóquela sobre los platos y sívala con la salsa tonnata y las cáscaras de naranja.

Danilo Ange ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.