

Jarrete de ternera con patatas Sous Vide

Autor: Danilo Ange

Tiempo de cocción: 20 hours 30 minutes



Ingredientes

Para 6 personas

Jarrete de ternera (Sous Vide):

1 jarrete de ternera
400 g de apio, zanahoria y cebolla
400 ml de cerveza doble malta
1 pequeño manojito de romero y salvia

Patatas (Sous Vide):

400 g de patata
2 hojas de laurel
Aceite de oliva virgen extra

Preparación

Jarrete de ternera (Sous Vide):

Salpimiente el jarrete de ternera, dórelo en una sartén y añada la verdura cortada en dados. Empápelo en la cerveza de malta y deje que esta se evapore un poco. Póngalo a enfriar.

Envase al vacío el jarrete, las verduras, la reducción de cerveza y las hierbas. Cuézalo a 66 °C durante 20 horas al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Retire la carne de la bolsa de vacío y mezcla las verduras para obtener una salsa.

Patatas (Sous Vide):

Pele las patatas, córtelas en dados y salpimiéntelas. Enváselo al vacío junto con el laurel y un poco de aceite. Cuézalo a 70 °C durante 30 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**.

En una sartén con poco aceite, dore la carne. Después córtela en rodajas y emplátelo. Rocíe las patatas con laurel con la salsa de verduras.