

# Rosbif Sous Vide de vacuno Fassone

**Autor:** Danilo Ange  
**Tiempo de cocción:** 2 hours



## Ingredientes

800 g de rosibif de vacuno Fassone  
70 g de chalotas  
600 g de apionabo  
100 ml de leche  
500 ml de vino tinto  
10 g de condimentos (pimienta en grano, cilantro, canela, enebro)  
Romero, 1 manojo pequeño  
Aceite de oliva extra virgen

## Preparación

Pele las chalotas y el apio, córtelos en dados pequeños, salpimiente y enváselos al vacío junto con la leche. Cuézalos al baño maría Sous Vide a 70 °C durante una hora. Una vez cocinados, sáquelos de la bolsa y hágalos puré.

Ponga el vino en una cacerola pequeña y añada las especias. Deje que se reduzca a la mitad a temperatura baja y fíltrelo.

Salpimiente la carne, espolvoréela con romero y envásela al vacío. Cuézala a 56 °C durante 60 minutos al baño maría Sous Vide.

Saque la carne de la bolsa y dórela a fuego fuerte. Córtela en rodajas y sívala con la reducción de vino y el puré de apio.