

COSTILLA DE BIFE GLASEADA CON CAFÉ, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPAS Y ZANAHORIAS ASADAS

🕒 30 tiempo 🏠 Dificil

MATERIALES

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

1 costillar de ternera (pregunte al carnicero para cortar y obtener huesos de aproximadamente 12cm de largo); 5 Fortissio Lungo; 1 chile cortado en rodajas; 2 dientes de ajo _ desmenuzados con un cuchillo pesado; Jarabe de arce 200 ml; 200 g de jengibre finamente rallado _ y el jugo exprimido de muselina (jugo i_e_ solamente)
SALSA DE TOMATE CEBOLLA: 5 cebollas españolas, peladas y cortadas muy finamente en rodajas; Salsa ligera de soya 150ml; Miel líquida 200ml; Vinagre 100ml Cabernet Sauvignon; Aceite vegetal 50ml
 10 zanahorias orgánicas medianas, peladas y cortadas por la mitad
 10 papas grandes para hornear
 Leche
 Mantequilla

INSPIRACIONES



¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

PARA LA SALSA DE CEBOLLA Para hacer la salsa de cebolla, coloque aceite en un sartén grande sobre fuego fuerte
 Añada la cebolla, una cucharadita de sal y cocine, revolviendo con frecuencia, hasta que las cebollas estén caramelizadas, doradas y con textura suave
 Añada la soya, el vinagre, la miel y cocine hasta que esté completamente evaporada - dejando una masa pegajosa color café oscuro en el sartén
 Transfiera a una licuadora y mezcle hasta obtener un puré suave
 Traslade la mezcla a un bol, cúbralo con papel film y deje a un lado
PARA LA COSTILLAS Junte todos los ingredientes, excepto las costillas, y bata hasta combinar bien
 Coloque las costillas en una bandeja de horno mediana, vierta el aliño hasta cubrir bien las costillas y déjelo a un lado para marinar durante 5 horas
 Retire las costillas reservando cualquier aliño que permanezca en la bandeja, y envuelva las costillas cuidadosamente en papel de aluminio
 Colóquelo en un horno precalentado a 100°C y cocine durante 8 horas - momento en el que la carne se separa del hueso
 Coloque mientras tanto 10 papas grandes a cocer en un horno a 180°C por 90 minutos
 Retire del horno, corte las papas por la mitad, pase las papas por un tamiz o prensa de puré y mezcle con suficiente mantequilla y leche para producir un delicioso y suave puré de papas
 Ponga a un lado hasta que sea necesario
 Coloque las zanahorias en una bandeja para hornear grande con un poco de mantequilla sobre la superficie, sazone con sal, pimienta y un poco de azúcar y cocine en un horno precalentado a 180°C durante 20-25 minutos o hasta que las zanahorias estén doradas
 Dejar en un lugar cálido
PARA SERVIR Saque las costillas del horno, abra la hoja de papel aluminio y transfíralas a una bandeja de horno, cúbralas con cualquier aliño o jugo sobrante, y coloque las costillas en la parrilla
 Cocine hasta que toda la cobertura se ha reducido a un pegajoso glaseado oscuro
 Sirva inmediatamente con una cucharada de puré de papas, dos pedazos de zanahorias asadas y glaseado residual
 Notas sobre el Grand Cru: elaborado con Arábicas de América Central y del Sur, con un toque de Robusta, Fortissio Lungo es un blend intenso y de gran cuerpo, con un ligero amargor que se expresa a través de notas tostadas a cereal