



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

MENÚ NAVIDEÑO 2021

Chef Antonio Balassone

TERCER TIEMPO: BRASSATO

La mejor temporada para cocinar es el invierno y la prueba de ello son este tipo de preparaciones. Los estofados nos recuerdan siempre a una cocina de casa, una cocina de abuela. En Italia este tipo de preparaciones están relacionadas con la maternidad y la energía femenina en una cocina.

Son varios los cortes de carne que se pueden usar en esta receta. En nuestro caso escogimos costilla short rib deshuesada y limpia.

Es una receta bastante sencilla pero que requiere de paciencia y un poco de tiempo. El lado positivo es que son preparaciones que dejamos cocinando a baja temperatura y podemos “olvidar” un buen rato y hacer otras actividades mientras tanto.

INGREDIENTES:

- 1 k de carne 1
- 1 tallo de apio
- 1 pza. de zanahoria
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de romero
- 1 rama de laurel fresco
- 2 clavos
- 350 mL de vino
- Canela
- Pimienta
- Sal

PURÉ:

- 1 pza. apio nabo
- 250 g de crema de leche
- 80 g de mantequilla
- ½ cebolla
- Aceite de oliva
- Sal



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

PROCEDIMIENTO:

1. Marinar la carne en vino. Es el paso más importante y el que dará sabor. Este procedimiento se hace por una noche entera o 12 horas. La cantidad mínima recomendada es de 6 horas.
2. En una olla mediana agregar el vino junto con mirepoix, clavo, canela y romero todo desde frío.
3. Colocar a fuego lento. Una vez que llegue al punto de ebullición, apagar y dejar enfriar.
4. Agregar el líquido en una ziploc o bolsa para cocinar e incorporar las piezas de carne.
5. Refrigerar por 12 horas.
6. Pasado el tiempo, colar y separar la carne.
7. Enharinar piezas de carne y sellar en un sartén antiadherente con un poco de aceite vegetal.
8. En otra sartén honda o una charola de horno, agregar el vino y la carne ya sellada.
9. Tapar y cocinar en el horno ya precalentado a 150 °C por aproximadamente 5 horas.
10. Checar cada hora el nivel de líquido.
11. A la tercera hora, con un cuchillo o con un palillo, pinchar la carne para rectificar la cocción.
12. Apartar la carne ya cocida y reducir la salsa a fuego bajo. Glasear la carne con esta reducción.

PURÉ DE APIO NABO:

1. Pelar el apio nabo y cortar en cubos medianos.
2. Cortar cebolla en julianas. Agregar aceite de oliva y saltear en una sartén hasta acitrionar.
3. Agregar el apio nabo y dejar que caramelice.
4. Agregar la crema de leche y tapar.
5. Cocinar hasta que el apio nabo esté suave.
6. Licuar y agregar mantequilla.

EMPLATADO:

1. Disponer en el plato, una base de puré de apio nabo y servir la carne con un poco de reducción.
2. Terminar con cebollín picado.