

## **ROSBIF DE TERNERA O BUEY**

### **Para 8 / 10 raciones:**

1 Kilo de lomo bajo de ternera o buey, la parte pegada a la culata, en un trozo (Opcional: la receta es apta también para la parte del solomillo o el redondo de ternera)

### **PARA EL ROSBIF**

La pieza de un kilo de lomo, entera, limpia de piel y grasa.

100 ml de Jerez seco

100 ml de Oporto

Pimienta blanca, nuez moscada

40 ml de aceite de oliva virgen extra

40 ml de grasa de cerdo

Sal

### **ELABORACIÓN**

1---Disponer de la pieza de carne, pulida de piel y grasa, atarla "sin apretar demasiado", ponerla en un recipiente apto para nevera, y dejar marinar durante 4 horas con el Jerez seco, el Oporto, la pimienta y la nuez moscada con moderación. (no poner sal)

2---Pasado el tiempo de la marinada, es el momento de cocinar el rosbif. Elegir una cazuela a la medida de la pieza, Ecurrir la carne de la marinada y reservar los jugos. Salar la carne y, con el aceite y la grasa de cerdo, marcar la pieza a fuego fuerte, por todas sus cares. La operación del marcado no debe durar más de 3 minutos.

3---Seguidamente, disponer del horno bien caliente a 220°, y poner a hornear la pieza en la cazuela durante 8 minutos. Retirar la cazuela del horno, rociar la pieza con los jugos de la marinada y continuar la cocción en el horno caliente a 220°, durante 5 minutos más. De nuevo, retirar la cazuela del horno, controlar con un termómetro de cocina que el centro de la pieza esté a 55°/60°, y reservar la carne en una bandeja fría, mantener a temperatura ambiente, para conseguir que los tejidos de la carne se relajen, unos 20 minutos.

4---Desestimar la grasa de la cazuela del asado, añadir a la cazuela un vasito de agua mineral para recuperar, sobre un fuego suave, los glaseados de la cocción, y colar. Se obtendrá una salsa ligera, oscura y sabrosa, fruto del asado de la carne.

5---Retirar los hilos de la carne atada y la pieza estará lista para presentarla a la mesa cortada, o entera para cortarla "al gusto" de los comensales.

Acompañar el rosbif con la salsa "extremeña" y con la salsa natural de los jugos del asado al horno.

### **La salsa "extremeña"**

4 cabezas de ajo

20 g de perejil

50 ml de zumo de limón

200 ml de aceite de oliva extra virgen

1---Escalivar las cabezas de ajos en el horno, a 190° durante 15 minutos.

2---Picar en el mortero el perejil con un poco de sal. Una vez bien picado, añadir los ajos cocidos y pelados.

3--- Añadir a la picada el zumo del limón y ligarlo con aceite. Tiene que quedar la textura de un alioli. Afinar de sal y reservar en un biberón.