

Roast beef de entrecot, Reino Unido. [Cena de Navidad Worldwide

El **Roast beef** de entrecot es un plato perfecto y delicioso para preparar en la **Cena de Navidad**. Es una receta típica de Reino Unido que se acompaña con una espectacular salsa denominada **Gravy**. Además, para darle un toque absolutamente inglés lo hemos acompañado con pastelitos de Yorkshire. Esperamos que os guste :-)

En la Wikipedia hay una breve reseña sobre la Gastronomía del Reino Unido que puede resultar de utilidad.

Ingredientes

1 y 1/2 kg de entrecot de ternera
30 ml de Aceite de Oliva Virgen
Mostaza inglesa
Sal y pimienta

Preparación del Roast beef

Primero, salpimentamos abundantemente la carne. Después, en una sartén ponemos el aceite y doramos la carne por todos lados. Pasamos la carne ya dorada a una bandeja para el horno. Precalentamos el horno a 200 ° y horneamos la carne durante 40 minutos. A continuación, la sacamos y la dejamos reposar 10 minutos tapada con papel de aluminio. En el momento de servir la cortaremos en filetitos muy finos.

Ingredientes para la salsa gravy

500 g de costillas de ternera
4 cucharadas de Aceite de Girasol
200 g de zanahorias cortadas en rodajas
200 g de cebolla partida gordita
100 g de puerro a rodajas
2 hojas de laurel
6 bayas de enebro
6 granos de pimienta
2 cucharaditas de pimienta dulce
2 cucharadas de tomate concentrado
500 ml de vino tinto
1 l de caldo de carne
1 ramita de romero
Sal y pimienta molida

Preparación de la salsa

Primero, en una cacerola ponemos el aceite y doramos muy bien las costillas. Después, agregamos las verduras y las mareamos, echamos el laurel, las bayas, el concentrado de tomate y el pimentón. Lo seguimos mareando un poquito y, a continuación, le agregamos el vino, el caldo y el romero, lo hervimos a fuego lento unos 90 minutos (vigilando que no se evapore demasiado, porque luego hay que reducirlo). Después, el caldo restante lo reducimos en un cazo hasta que quede una salsa espesita a la que le pondremos sal y pimienta si hiciera falta.

Esta maravillosa y exquisita salsa acompañará a los filetitos de carne en el momento de servir. Además, colocamos también en la mesa la mostaza inglesa por si alguien quiere ponerse más.

Ingredientes para los pastelitos de Yorkshire

170 g de harina de trigo
350 ml de leche entera
150 ml de agua
1/2 cucharadita de sal

2 huevos, de los que separaremos las yemas de las claras

Mantequilla para untar los moldes

Preparación

Primero, en un bol batimos las yemas, la leche, el agua, la sal y un par de vueltas de pimienta con las varillas de mano. Después, iremos echando la harina poco a poco para que no salgan grumos. A continuación, lo dejamos reposar en la nevera durante 2 horas.

Pasado el tiempo, batimos las claras a punto de nieve y las agregamos al batido con cuidado. Reservamos.

Ponemos el horno a 200°. A continuación, untamos los moldes con la mantequilla y los metemos en el horno durante 5 minutos, luego los sacamos y los llenamos hasta la mitad con el batido que tenemos reservado y los horneamos a 180 ° durante 25 o 30 minutos. Por último, los sacamos cuando estén doraditos y los servimos en la mesa para acompañar al Roast beef.

Además, para los amantes de la carne recomendamos mucho nuestra receta de Estados Unidos, también para la Cena de Navidad.