



Vitello tonnato

Receta de V-ZUG AG



Preparación	25 Min.
Tiempo de cocción	2 H
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V6000 a partir de 2021

Ternera asada con salsa de atún

Lomo de ternera

600 g Riñón de ternera en una sola pieza

Aceite para saltear

un poco Sal

un poco Pimienta

Salsa de atún

100 g Atún en aceite de oliva, escurrido

2 Filetes de anchoa en aceite de oliva, escurrido

2 Cuchara sopera Alcaparras

100 g Mayonesa

½ Cucharadita Sal

un poco Pimienta

un poco Zumo de limón

un poco Agua

Sazonar

Aceite para freír

2 Cuchara sopera Alcaparras





Lomo de ternera

Sale la carne generosamente. Caliente el aceite en una sartén. Dore la carne por todos los lados y sazone con pimienta. Colóquela en una parrilla en el estante del medio. Coloque una bandeja de horno forrada con papel de hornear en el estante inferior. Introduzca la termosonda en la parte más gruesa de la carne y conéctela a la cámara de cocción.

Deje la cocción delicada con salteado hasta que la carne se ablande a 59 °C de temperatura central durante 2 horas.

Salsa de atún

Haga un puré con todos los ingredientes, hasta la sal (incluida), en una jarra medidora hasta obtener una salsa fina. Sazone con pimienta y zumo de limón y diluya con agua hasta alcanzar la consistencia deseada.

Sazonar

Caliente abundante aceite en una sartén pequeña. Seque las alcaparras, colóquelas con cuidado en el aceite caliente y fríalas hasta que estén crujientes, después escúrralas.

Corte la carne en rodajas y sívala con la salsa. Adorne con las alcaparras crujientes.

Pasos de cocción

Cocción delicada, hasta la temperatura de los alimentos 59 °C (máx. 2 H)

Accesorios

Parrilla

Bandeja

Termosonda

Batidora de mano

