



# Rosbif con patatas asadas y salsa tártara

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	2 H 40 Min.
Porciones	4
Aparato	Combair V6000 45P a partir de 2021

Tierna carne asada con crujientes patatas asadas y cremosa salsa tártara. Un clásico veraniego, ligero y sabroso.

## Rosbif

2 Cucharada sopera Aceite de oliva

600 g Entrecot de ternera de una pieza

¾ Cucharadita Sal

un poco Pimienta

1 Ramita Romero

1 Ramita Tomillo

1 Diente de ajo

## Salsa tártara

150 g Mayonesa

1 huevo duro, picado fino

1 Limón, un poco de cáscara rallada, 1 cucharadita de zumo

1 Pepinillo, en cubos finos

1 Cucharadita Alcaparras, picado fino

1 Cucharadita Mostaza de Dijon

¼ Manojito Cebollino, cortado finamente

2 Ramitas Perejil, cortado finamente





2 Ramitas Eneldo, Hojas arrancadas, finamente picadas

un poco Sal

un poco Pimienta

## Patatas fritas

---

800 g Patatas a la raclette, por la mitad

3 Cucharada sopera Aceite de girasol

1 Cebolla, cortado finamente

1 Cucharada sopera Mantequilla

un poco Sal

un poco Pimienta

## Rosbif

---

Caliente el aceite en una sartén. Salpimentar el entrecot, dorarlo por todos lados con romero, tomillo y ajo durante unos 5 minutos, colocarlo en una bandeja de horno. Introducir el sensor de alimentos en la parte más gruesa de la carne. Deslizar la bandeja en el espacio de cocción frío, conectar el sensor de alimentos, cocinar durante aprox. 2 horas y 30 minutos hasta que la temperatura central alcance los 58 °C. Retirar y dejar enfriar.

**Cocción delicada, hasta la temperatura de los alimentos 58 °C (máx. 2 H 30 Min.)**

## Salsa tártara

---

Poner la mayonesa y todos los ingredientes en un bol, mezclar. Sazone al gusto con sal y pimienta.

## Patatas fritas

---

Cocer previamente las patatas en agua hirviendo durante unos 20 minutos, escurrir. Calentar el aceite en una sartén, añadir las patatas precocidas y freír a fuego medio durante unos 5 minutos hasta que se doren. Añadir las cebollas y la mantequilla, sofreír unos 5 minutos, salpimentar.

## Sazonar

---

Cortar el rosbif en lonchas finas, servir con patatas asadas y salsa tártara.

## Consejos

---

El rosbif puede servirse frío o caliente.

Cocer previamente las patatas en agua hirviendo si no se dispone de vaporera.





## Accesorios

---

Bandeja

Sensor de alimentos

Recipiente de cocción perforado

