Ternera en tiras al estilo de Zúrich con rösti de mantequilla

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	45 Min.
Porciones	4

Un plato con una larga tradición: tiernas tiras de ternera en una suave salsa cremosa de champiñones, servidas con rösti dorado con mantequilla. Un clásico de Zúrich, sencillo e irresistible.

Rösti de mantequilla

600 g patatas para cocer

agua

un poco nuez moscada molida

¾ cda sal

un poco pimienta

un poco mantequilla clarificada

50 g mantequilla, en copos

Ternera en tiras al estilo de Zúrich

un poco mantequilla clarificada

200 g setas de cardo, partido por la mitad, en rodajas

½ cda sal

un poco pimienta

500 g filete de ternera, en tiras del ancho de un dedo

½ cda sal

2 chalotas, finamente picado

1 pizca de azúcar

1 pizca de sal

50 ml vino blanco

300 ml crema

1 - 2 cda jugo de ternera

un poco sal

un poco pimienta

un poco mantequilla clarificada

1 cebolla tierna, en anillos finos en diagonal

Rösti de mantequilla

Coloca las patatas en una cacerola, cúbrelas con agua y llévalas a ebullición a fuego alto (nivel 9). Reduzca a fuego bajo o medio (nivel 3-4) y cocine a fuego lento durante aproximadamente 15 minutos, hasta que estén cocidos en dos tercios y aún firmes en el centro. Escurrir y dejar enfriar. Pela las patatas, rállalas groseramente usando un rallador de rösti o de agujeros grandes, y sazona con nuez moscada, sal y pimienta. Derrite un poco de mantequilla clarificada en la sartén antiadherente o sartén para rösti a fuego medio (nivel 6-7). Añade las patatas, dales forma de rösti redondo y cocina durante aproximadamente 10 minutos hasta que estén doradas. Dale la vuelta con cuidado al rösti y presiona ligeramente los bordes para mantener una forma redonda. Cocine durante 10 minutos más, añadiendo gradualmente pequeñas porciones de mantequilla alrededor del borde y permitiendo que se derritan.

Ternera en tiras al estilo de Zúrich

Caliente mantequilla clarificada en una sartén a fuego alto (nivel 7-8). Saltea los champiñones hasta que estén dorados, removiendo ocasionalmente, luego sazona con sal y pimienta. Retire y reserve. Sazone las tiras de ternera con sal. Calienta un poco de mantequilla clarificada en la misma sartén a fuego alto (nivel 8). Dore rápidamente la carne en tandas por todos los lados para que se dore por fuera pero permanezca rosada por dentro. Retire y reserve. Reduzca el fuego a medio (nivel 6), añada la chalota y sofría hasta que esté translúcida, sazonando con azúcar y sal. Vierta el vino blanco y reduzca a la mitad. Añada la nata y deje que hierva a fuego lento o medio (nivel 4-5) hasta que se reduzca ligeramente. Añada el jugo de ternera y reduzca un poco más. Devuelve la carne y los champiñones a la sartén, caliéntalo y sazona con sal y pimienta. Sirve el rösti y la ternera en rodajas en platos, espolvorea con un poco de cebolla tierna.

Consejos

Utilice nalga de ternera en lugar de solomillo de ternera. Utilice champiñones de botón o una mezcla de setas en lugar de setas de cardo.

Accesorios

Cacerola con tapa (20 cm ø)

Sartén antiadherente (28 cm ø)

Sartén (28 cm ø)

Información complementaria

Creado el	13.04.2026