



# 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  
 $\frac{3}{4}$  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  
 $\frac{1}{2}$  cda sal  
un poco pimienta  
500 g filete de ternera, en tiras del ancho de un dedo  
 $\frac{1}{2}$  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, cúbreelas 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)

