



PASIÓN POR LA COCINA DESDE 1877

ROAST BEEF SOBRE CALABAZA ASADA



Para 4 personas

INGREDIENTES

1 Kg de carne para Roast Beef
(lomo alto ó cadera de ternera ó
wagyu)
Aceite
1 cucharada de mostaza en grano
1 cucharada de mermelada de
naranja
1 cucharadita de semillas de
cilantro machacadas
4 calabazas
4 dientes de ajo
Aceite de oliva
2 guindillas
Zumo de 1 limón
1 bote de crème fraîche
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Sella la pieza por todos los lados en el Teppan Yaki o en el accesorio Teppan Yaki para placa FlexInducción. Mezcla la mostaza, el cilantro y la mermelada y sazona al gusto con un poco de sal y pimienta. Reparte el adobo por la carne y colócalo en la bandeja del horno. Precalienta el horno a 180°C en la opción y VarioSteam y horneamos durante unos 35 minutos.

Utiliza la termosonda para definir el tiempo óptimo de horneado. En cuanto se alcance la temperatura interior de 55-62°C el horno se apaga automáticamente. Otra opción es seleccionar el programa automático de Neff "Roast Beef de ternera, medio".

Corta la calabaza por la mitad y retira las semillas con la ayuda de una cuchara. Retira también las semillas de las guindillas y córtalas en aros finos. Pela el ajo y córtalo en cuartos. Coloca los cuartos de calabaza en la bandeja del horno y reparte los el ajo y las guindillas troceados sobre ellos. Sazona con sal y rocía con un poquito de aceite y zumo de limón.

Retira la carne del horno y déjala reposar unos minutos. Hornea la calabaza a 180°C en la opción CircoTherm® durante unos 20 minutos. Justo antes de servir, agrega la sal a la crème fraîche. Corta la carne en filetes y colócalos sobre los cuartos de calabaza. Sírvelo con crème fraîche.