



TERNERA CON RELLENO DE HIERBAS



6 personas

INGREDIENTES

1,2 kg de falda de ternera (con corte para el relleno)
200 gramos de huesos de ternera troceados
Sal y pimienta recién molida
½ ramito de hierbas (para la salsa verde de Frankfurt)
4 rebanadas de pan para tostar
125 ml de leche caliente
½ limón orgánico
3 chalotas
3 yemas de huevo
25 g de mantequilla clarificada
1 ramillete de verduras para sopa
600 ml de caldo de carne
150 ml de nata

ADEMÁS SE NECESITA

Cacerola baja
Aguja

ELABORACIÓN

1. Lava la carne de ternera ligeramente con agua fría y seca dándole toquecitos con un paño de cocina. Frota con sal y pimienta por dentro y por fuera.
 2. Lava las hierbas, sacude para secar y picar. Corta el pan en dados e introdúcelos en leche. Lava el medio limón orgánico con agua caliente y ralla la piel.
 3. Pela las chalotas y córtalas en trozos muy pequeños. Escurre el exceso de líquido del pan y mézclalo con las hierbas picadas, las chalotas troceadas, la yema del huevo y la ralladura del limón. Salpimenta al gusto. Rellena la carne de ternera con la mezcla y cóselo. Sella la carne y el hueso por todos los lados con mantequilla clarificada caliente.
 4. Recorta las verduras para sopa y trocéalas en pedazos de 2 cm aprox. Introduce las verduras en una cacerola, coloca la carne y los huesos sobre ellas y vierte por encima la grasa que ha quedado al freír la carne.
- Añade la mitad del caldo de carne y hornea con la cacerola al nivel 2, a 190-190 °C con la función Calor arriba y abajo durante 90-



TERNERA CON RELLENO DE HIERBAS

100 minutos. Incluye un nivel alto de vapor añadido y asegúrate de que haya 200 ml de agua en el depósito de tu horno de vapor NEFF.

5. Saca el recipiente con la carne y verduras, cubre y deja reposar durante 5 minutos. Mientras, con un colador filtra los jugos de la carne y de las verduras y vierte el resultado en un cazo. Después, añade el resto del caldo y hierve con nata para reducir.