

RecetaKA

CHURRASCO DE TERNERA A LA CERVEZA CON PATATAS PANADERA

Ingredientes para 4 personas: 8 filetes de churrasco ternera (falda con hueso) / 8 dientes ajo / 20 gr de perejil / 40 ml de aceite de oliva / Sal / pimienta / 250 ml de cerveza

Ingredientes para la guarnición 4 patatas medianas/ 1 cebolla / 1 diente de ajo / 100 ml de vino blanco / Hierbas, secas o frescas como tomillo, romero o perejil / Aceite de oliva / pimienta negra / sal



Elaboración del churrasco de ternera:

1. Picar los ajos y meterlos en un bol. Añadir el perejil picado, un poco de aceite y 125 ml de cerveza. (reservar el resto)
2. Marinar la carne con este adobo, tapar con papel de aluminio y dejar reposar sobre una hora.
3. Sacamos la carne del adobo, reservar el adobo y salpimentar la carne
4. Marcar la carne por ambos lados y colocarla en una fuente de horno. Echar el adobo por encima y añadir la cerveza reservada
5. Precalentar el horno a 190°. Hornear aproximadamente 20 minutos dándole la vuelta a la mitad de cocción regándolo con su jugo. Ir comprobado el punto de cocción, para que la carne quede a nuestro gusto.

Elaboración de las patatas panadera:

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas, aproximadamente unos 3 mm de grosor. Pelar la cebolla y cortarla en tiras finitas.
2. Poner las patatas amontonadas en pocas capas junto con la cebolla, mezcladas, en una bandeja de horno. Precalentar el horno a 160°C con calor arriba y abajo y ventilador.
3. Picar el ajo. En un bol mezclar el aceite de oliva, el ajo, la pimienta negra y las hierbas. Mezclarlas bien y verterlo sobre las patatas
4. Cubrir la bandeja con papel de aluminio y hornear aproximadamente 1 hora hasta que las patatas queden confitadas
5. Pasado este tiempo añadir el vino blanco y hornear a 185° aproximadamente unos 20 minutos más

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños