

más recetas en: ternascodearagon.es



CHURRASCO DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

laqueado con salsa Teriyaki

UNA RECETA DEL RESTAURANTE LA TERNASCA DE ZARAGOZA



DIFICULTAD:

Media



PERSONAS:

4



TIEMPO:

Elaboración: 30'

Cocinado: 5 h



INGREDIENTES (4 personas)

- 4 churrascos de Ternasco de Aragón IGP
- 2 kg de patatas
- Sal
- Pimienta negra
- Salsa Teriyaki
- Soja
- Azúcar
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de girasol
- Agua

ELABORACIÓN:

El día anterior, salpimentamos los churrascos y los dejamos toda la noche en un recipiente con salsa Teriyaki y soja a partes iguales. Al día siguiente, confitamos los churrascos en una cacerola cubriéndolos con aceite de girasol y de oliva virgen extra para aromatizar, a fuego mínimo durante 4 horas, o bien en el horno durante 5 horas a 110 °C.

Cuando la carne esté muy blanda, algo que sabremos porque los huesos se separan muy fácilmente, sacamos la bandeja del horno. En este momento podemos elegir entre presentar los churrascos con hueso o sin hueso. Si es con hueso reservamos tal cual. En caso de preferirlos deshuesados, será muy sencillo sacar los huesos.

Para reducir la salsa de Teriyaki y soja usada el día de antes, añadiremos un vaso de agua y dos cucharadas de azúcar y lo dejaremos hasta que quede una salsa bastante densa y melosa.

Para finalizar la receta, precalentamos el horno a 250 °C, pintamos la carne con la reducción de la salsa y la introducimos en el horno durante 5 minutos con calor arriba y abajo.

EMPLATADO:

Podemos presentar los churrascos sobre una base de patatas panadera que deberemos asar a la vez que los churrascos y sobre un pan de cristal.

Otro acompañamiento muy navideño para el churrasco es una crema obtenida a partir de esas patatas panadera trituradas junto a dos cucharadas de aceite de oliva (vertidas poco a poco) y un puñado de pistachos, cacahuetes o almendras tostados.

CORDERO «TERNASCO DE ARAGÓN» LA CARNE ROSA



LAS VIRTUDES
DE LAS CARNES ROJAS

LOS BENEFICIOS
DE LAS CARNES BLANCAS