

“Ropa vieja”

6 Porciones

Ingredientes:

Sobrebarriga, falda, matahambre...	1 Lb. (aprox.).
Laurel:	1 Hoja.
Tomillo fresco:	Al gusto.
Ajos:	6 dientes.
Cebolla cabezona morada:	1 U.
Vino tinto:	1 Taza.
Agua al clima:	1 Taza.
Pimentón verde:	½ U. (aprox.).
Pimentón rojo:	½ U. (aprox.).
Tomates maduros:	4 U. (aprox.).
Azúcar:	1 cda.
Paprika:	1 Cda.
Salsa inglesa:	2 Cdas.
Sal & pimienta:	Cantidad necesaria para la receta.

Preparación:

1. Cocción de la carne: Herramienta: olla a presión.

Si tu olla es de acero, caliéntala vacía a fuego medio.

Agrega un poco de aceite e inmediatamente, ½ cebolla cabezona cortada en trozos.

Quebranta.

Añade los ajos e incorpora.

Agrega un poco de vino (“deglaze”).

Pon el resto del vino, el agua, el laurel y el tomillo.

Cubre ligeramente y espera a alcanzar ebullición.

(Mientras tanto, puedes ir adelantando la preparación de la salsa...)

Una vez los líquidos estén hirviendo, lleva la carne a la olla y cubre adecuadamente con la tapa, para obtener presión.

Cuando la olla comience a “pitar”, reduce el fuego a bajo y cuenta 40 minutos.

2. La salsa: Herramientas: olla convencional, rallador de cocina.

Si tu olla es de acero, ponla a calentar (vacía) a fuego medio.

Corta la otra mitad de la cebolla cabezona en “julianas”.

Una vez la olla esté caliente, agrega algo de aceite en ella e inmediatamente, la cebolla.

Sofríe hasta dorar un poco.

Agrega los ajos finamente picados. Mezcla y...

... Añade los tomates rallados junto con el azúcar y la paprika.

Incorpora.

Lleva los pimentones cortados en julianas a la olla, pon la salsa inglesa, mezcla, cubre, reduce el fuego y cuenta 30 minutos.

3. Ensamble:

Una vez la carne esté cocida, libera con mucho cuidado el vapor que se encuentra bajo presión en la olla pitadora y destapa.

Reserva los jugos de la cocción.

Retira la carne de la olla y con ayuda de dos tenedores, rompe la pieza de carne siguiendo la fibra.

Mezcla la carne desmechada con la salsa que estás preparando.

Agrega algo de los líquidos de la cocción. Incorpora.

Pon pimienta y sal. Une y revisa sabor.

De ser necesario, añade un poco más de líquidos de la cocción.

Sirve y disfruta!