

BRISKET EN COCCIÓN LENTA

(7 PORCIONES)

INGREDIENTES:

1.8kg de brisket de res limpio o semi limpio
15g de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto
150g de cebolla morada en gajos
15g (3-4pzas) dientes de ajo picado (Puedes picarlo 3seg vel 7)
240g de caldo de res
60g de vinagre balsámico (o vino tinto u oporto)
30g de pasta de tomate
25g de azúcar marcabado o morena
15g de salsa inglesa
3-4 ramitas de tomillo fresco (o una buena pizca de seco)
2 hojas de laurel



PROCEDIMIENTO:

- 1 Calienta una sartén a fuego medio alto, mientras tanto seca la pieza del brisket con servitoalla y agrega al gusto sal y pimienta por ambos lados.
- 2 Agrega 15g (1cda) de aceite de oliva a caliéntalo. (Puedes utilizar un palillo de madera para probar temperatura, sabrás que está listo cuando la punta del palillo burbujee)
- 3 Sella la carne de 3-4min por lado hasta que tenga una costra dorada. Retírala y colócala dentro de la olla de presión.
- 4 Baja la temperatura de la sartén a fuego medio bajo. Ingresas la cebolla y sofríe por unos 2-3min a que se vea translúcida.
- 5 Agrega el ajo, remueve por unos 30seg. Vierte sobre la carne.
- 6 En la misma sartén agrega 240g de caldo de res, 60g de vinagre balsámico, 30g de pasta de tomate, 25g de azúcar y 15g de salsa inglesa. Raspa el fondo con una cuchara de madera para desglasar. Deja que dé un ligero hervor y vierte sobre la carne.
- 7 Cuece a cocción lenta en LOW (Bajo) de 8-10 horas (o en High de 5 a 6 horas, pero queda mejor en LOW). Sabrás que está listo cuando entierres un tenedor y se sienta súper suave.
- 8 Deja reposar sobre una tabla tapado con aluminio de 15-20min antes de rebanar. Mientras tanto puedes colar el líquido y calentarlo para espesar si quieres realizar una salsa. O corta en trozos de 5cm contra la fibra y deshebra en tandas de unos 300g ingresándolos al vaso y programando 7seg GIRO INVERSO HABILITADO vel 4. Mezcla con los jugos para hidratar.
- 9 Sirve en un pan brioche y acompaña con ensalada de col.

TIPS:

- 1 Para una ensalada de col, corta en julianas delgadas (morada y blanca), desinfecta y cubre con agua y un poco de vinagre blanco. Reposa unos 15min, drena y enjuaga.
Agrega crema ácida, mayonesa, un poco de vinagre de manzana y pimienta negra. La acidez y textura crujiente limpian el paladar entre cada bocado.
- 2 Si realizas la cocción lenta en tu Thermomix, corta el brisket en piezas para que quepa mejor.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina