

CREP DE RABO DE TERNERA A LA BEURRE BLANC

INGREDIENTES

- Crep 4 uds.
- Rabo de ternera 1 kg
- Cebolla 1 ud.
- Puerro 1 ud.
- Zanahorias 2 uds.
- Dientes de ajo 4 uds.
- Apio fresco c/s
- Bouquet garni 1 ud.
- Clavos de olor c/s
- Sal y pimienta c/s
- Harina c/s
- Vino blanco Premium D.O. Rueda Liberso 1/2 l
- Jugo de ternera 1/4 l
- Agua 1/4 l



LIBERSO
CURIOSO VERDEJO



Liberso Curioso Verdejo

/ BEURRE BLANC:

- Vino blanco Premium D.O. Rueda 100 ml
- Chalota 1 ud.
- Nata 50 ml
- Mantequilla 200 g
- Zumo de limón gotas
- Sal y pimienta c/s

MÉTODO

Salpimentar los trozos de rabo, pasar por harina y dorar en un poco de aceite.
 Añadir a los trozos de rabo, la cebolla, el puerro, las zanahorias todas troceadas y los ajos enteros y un poco machacados. Dejar unos 10 minutos a fuego lento hasta que se pochen bien las verduras.
 Añadir el 1/2 l de vino blanco Premium D.O. Rueda, reducir y agregar agua y jugo de carne hasta cubrir, cocer el conjunto tapado hasta que la carne esté bien tierna.
 Sacar los trozos de rabo, atemperar, deshuesar y poner la carne desmigada junta.
 Con los crep, hacer rulos de carne junto con un poco de su propio jugo y dejar que ésta se haga un cilindro compacto.
 Colar la salsa con las verduras por el chino, dejar reducir y montar con un poco de mantequilla al pase. Reservar.

/ BEURRE BLANC:

Reducir hasta la tercera parte el vino blanco Premium D.O. Rueda y la chalota en brunoise, tras esto, añadir la nata, mezclar bien y volver a reducir.
 Incorporar poco a poco la mantequilla en dados sin que llegue a hervir el conjunto.
 Una vez que la salsa esté cremosa y emulsionada, añadir el limón, pimienta negra y la sal. Mezclar bien y reservar.



CREP DE RABO DE TERNERA A LA BEURRE BLANC