

PLATO DE FONDO

PUNTA PICAÑA A LA MOSTAZA CON PAPAS AL HORNO



Ingredientes:

- Punta picaña
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 2 cucharadas grandes de mostaza antigua
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 cebollas en gajos
- 200 gr de champiñones
- Papas

Preparación

- Sellar por todos lados un trozo de punta picaña en un sartén con aceite de oliva bien caliente. Salpimentar. Reservar.
- Mezclar 2 cucharadas grandes de mostaza antigua + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ají de color + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo, revolver y hacer una pasta.
- Cubrir la base de una fuente para el horno con 2 cebollas en gajos + la carne bien dorada y bañar la carne con la mezcla de aliños + 200 gr de champiñones.



- Precalentar el horno a 250 grados por 20 o 30 minutos antes de meter la carne.
- Llevar la carne al horno, precalentado, a 250 grados y cocinar por 15 minutos por kilo de carne. Ósea, si la carne pesa 2 kilos, la cocinas por 30 minutos. Así quedará tipo “ROAST BEEF” bien roja (como en el video). ¡Si la quieres más cocida, la dejas unos minutos más!
- **IMPORTANTE:** dejar reposar mínimo 10 minutos antes de cortar la carne. La puedes hacer el día anterior y estará igual de jugosa y rica.
- **PAPAS:** cortarlas en trozos grandes y ponerlas en una fuente para el horno + paprika + sal de mar + pimienta limón + ajo en polvo + cebolla en polvo + 1/2 taza de aceite de oliva. Llevar al horno, con grill, a 250 grados hasta que se doren y las puedas atravesar fácil con un cuchillo (el tiempo dependerá del tamaño).
- Cortar la carne en láminas delgadas y poner las papas en la misma fuente.

