

PLATO DE FONDO

PLATEADA AL HORNO



Ingredientes:

- Plateada
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 4 chalota o ajo
- 4 cebollas
- 1/2 pimentón
- 1 tarro de tomates en conserva
- 2 cucharadas de mostaza tipo Dijon
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1/2 taza de vino
- Tomates
- Romero fresco
- Agua o caldo necesario
- Mantequilla
- 1/4 taza de leche
- 8 gr de levadura seca
- 60 gr de azúcar
- 500 gr de harina sin polvos
- 4 huevos



Preparación

- Sellar una plateada por todos sus lados, en un sartén con aceite de oliva, muy caliente. Salpimentar.
- Cuando le des vuelta, agrega 4 chalota o ajo para que se mezclen los sabores (ojo con no quemar).
- En una fuente hacer una cama con 4 cebollas y poner la carne + las chalotas + 1/2 pimentón + 1 tarro de tomates en conserva.
- Mezclar 2 cucharadas de mostaza tipo Dijon + 1 cucharada de paprika + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1 cucharadita de pimienta limón + 1/2 taza de vino, mezclar y luego bañar la carne.
- Aplastar los tomates (si venían enteros).
- Agregar ramas de romero fresco + agua o caldo necesario para dejar sumergido 3/4 de la carne.
- Cubrir con papel aluminio (sellar muy bien) y llevar al horno a 210 grados por 4 horas y así tendrás la carne tan blanda como mantequilla.
- PANCITOS: Mezclar 1/4 taza de leche (la que tengas) + 8 gr de levadura seca + 60 gr de azúcar y dejar reposar 10 minutos.
- Poner en el bowl de la amasadora, 500 gr de harina sin polvos + 1 cucharadita sal + la mezcla de levadura y leche.
- Amasar a máquina o a mano por 5 minutos e incorporar 170 gr de mantequilla en cubos.
- Amasar 10 minutos más, hasta obtener una masa suave, brillante y elástica.



- Dejar reposar en un bowl previamente aceitado y tapado con un paño. Dejar leudar por 30 minutos.
- Hacer bollitos y formar los pancitos. Ponerlos en la lata del horno levemente aceitada.
- Tapar con un paño y dejar leudar 1 1/2 o 2 horas más.
- Pincelar con huevo batido y llevar al horno a 180 grados con horno precalentado por 20 o 25 minutos.

