

ENTRADAS

PINCHOS DE ROAST BEEF Y MOSTAZA



Ingredientes:

- Un trozo de punta paleta
- Pimienta limón
- 2 cucharadas de soya
- 2 cucharadas de vinagre
- 2 cucharada grande de mostaza antigua
- Aceite de oliva
- 500 gr de carne
- 1 cucharada de mayonesa
- 2 cucharadas de jugo de la carne
- 5 hojas de rúcula baby
- 1 tirita de ciruela seca
- Flor comestible

Preparación

- Aliñar un trozo de punta paleta (puedes usar filete, posta negra o posta rosada) con pimienta limón + 2 cucharadas de soya + 2 cucharadas de vinagre + 1 cucharada grande de mostaza antigua y esparcir por todos los lados de la carne.
- Refrigerar, ojalá, más de una hora para que penetren los sabores. Verter un chorro de aceite de oliva antes de llevar al horno.
- Precalentar el horno a 250° con el calor por arriba y por abajo, por mínimo, lo 20 minutos antes de meter la carne.
- Cocinar la carne por 20 minutos por kilo de carne. La mía era 500 gr y la llevé al horno por 10 minutos.



- Dejar reposar la carne por lo menos por 10 minutos antes de cortarla (yo la corté al otro día).
- Cortar láminas lo más delgadas posible, reservarlas en sus propios jugos.
- Para la MAYONESA mezclar 1 cucharada de mayonesa + 2 cucharadas de jugo de la carne + 1 cucharadita de mostaza antigua.
- Extender una lámina de carne, cubrir con la mayonesa y poner en uno de los extremos 5 hojas de rúcula baby o hojas baby + 1 tirita de ciruela seca (puede ser la fruta seca que quieras).
- Enrollar y enterrar un palito de bamboo.
- Servir sobre un poco más de la mayonesa y una flor comestible.

