



ROSBIF CON LIMÓN Y MOSTAZA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de raballo de cadera de añejo
- 2 unidades de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 unidad de zumo de limón
- 20 ml de coñac
- 10 g de mostaza de Dijon
- 40 g de aceite de oliva
- 100 ml de agua
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Salpimenta la carne. Coloca en una sartén el aceite a fuego medio y cuando empiece a templarse añade la carne, las cebollas peladas y los ajos.
- Sella la carne por ambos lados, dejando que se forma una costra dorada bien crujiente. Entonces añade, en este orden, el coñac, el zumo de limón y el agua. Retira la pieza de carne para que no se pase y da un hervor a la salsa.
- Pon la salsa en un vaso del batidor y añade la mostaza. Tritura hasta dejarla bien pasada. Pasa por un chino y reduce a fuego medio-suave para que tome de nuevo un color tostado. Mantén la salsa tibia al baño María.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 4.8 g	Grasas 32 g
Kcal 452	Proteínas 32.2 g

- Cortar la carne fría en lonchas muy finas y sirve con la salsa caliente por encima.