

The ultimate roast beef recipe

receitas

A receita de carne assada final



Domingo favorito: rosbife Crédito: © MBI / Alamy Stock Photo / MBI / Alamy Stock Photo
Xanthe argila 04 de outubro de 2015 • 07h00

A costela ou carne ou um filé são a escolha Rolls Royce, mas fora de questão para a maioria de nós em um domingo regular.

Topside olha a parte e tem um bom sabor, embora seja melhor assado no máximo e médio.

Peça ao açougueiro para rolá-lo com uma camada de tecido adiposo no exterior para ajudar a alinhar-lo, e uma vez cozido, dividi-la em fatias finas.

INGREDIENTES

1 rolo conjunta de Topside (1 kg irá alimentar quatro)

1-2tbsp Inglês mostarda

MÉTODO

Esfregue a carne com sal e, em seguida, espalhe uma fina camada de mostarda sobre a gordura.

Aqueça o forno a 220C / Gas 7 e cozinhe a carne por 20 minutos apenas para dourar o exterior.

Abaixe o fogo para marca Gas 4-5, 180-190 ° C, e dar-lhe 20 minutos por 450g / £ 1 para raros, 25 minutos por 450g / £ 1 para médio e 30 minutos por 450g / £ 1 para bem feito.

Deixe a carne para descansar em um lugar quente, enquanto você faz o molho.

Molhos para carne

Inglês mostarda e rábano são essenciais, e você pode gostar de incluir mostarda francesa e grãos.

O mais quente mostarda Inglês é feito de mostarda em pó (Colman, inevitavelmente) e água, mas você pode amadurecer um pouco usando leite em vez.

Não há marcas de pronto raiz molho feito que são um patch no caseiro, por isso, se você vê uma raiz de rábano nas quitandas ou no supermercado (Eu tenho visto eles em Sainsburys), em seguida, encaixe-up - que vai durar bem em a geladeira embrulhado em filme plástico.

Rale a raiz, mantendo a janela aberta, pois ele pode fazer o seu olhos arderem, e misturá-lo com crème fraiche para um excelente molho.

Se ralar seu próprio rábano é um passo longe demais, use um tubo de pasta de wasabi japonês verde em vez - wasabi é um parente de raiz-forte, mas é tão raro e caro que os tubos contêm uma grande proporção de rábano regular.

Misturado com creme fraiche crème ou faz um excelente molho verde pálido.

A costela ou carne ou um filé são a escolha Rolls Royce, mas fora de questão para a maioria de nós em um domingo regular.

Topside olha a parte e tem um bom sabor, embora seja melhor assado no máximo e médio.

Peça ao açougueiro para rolá-lo com uma camada de tecido adiposo no exterior para ajudar a alinhar-lo, e uma vez cozido, dividi-la em fatias finas.

<http://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/recipes/the-ultimate-roast-beef/>

30 Novembro de 2015

Mkmouse