



Cuadrada 29 cm  
Terra

# Roast beef



4 porciones



2 h



Función  
Horno carnes

## INGREDIENTES

1 un. roast beef  
2 cdas. aceite de oliva

### Para la cubierta:

2 cdas. romero  
2 un. dientes de ajo  
6 cdas. aceite de oliva  
1 cda. tomillo fresco  
c/n sal y pimienta

### Para acompañar:

3 un. cebolla morada  
2 un. cebolla  
500 gr. papines  
2 un. choclo

### Para la ensalada:

c/n berro  
250 gr. frutillas frescas  
1 un. cebolla morada  
c/n sal y pimienta  
c/n aceite de oliva y  
aceto

## PREPARACIÓN

Para la cubierta del roast beef agregamos en el multiprocesador de vegetales Essen todos los ingredientes hasta picar bien.

Colocamos por encima de la carne y la cubrimos bien. Reservamos.

Por otro lado, en abundante agua con sal blanqueamos los papines. Una vez blanqueados, retiramos y cortamos al medio. Reservamos.

Limpiamos las cebollas y las cortamos en cuartos.

Precalentamos la Cacerola 5' a fuego máximo y sellamos el roast beef con su cubierta hasta dorar. Una vez dorado, agregamos los cuartos de cebollas y los papines a su alrededor.

Cocinamos unos minutos y luego bajamos el fuego a mínimo.

Dejamos cocinar hasta lograr el punto deseado de la carne y que las verduras estén cocidas.

Para los choclos, blanquearlos en abundante agua hirviendo con sal y una vez cocidos dorarlos con manteca. Servirlos con sal y perejil picado.

Mezclamos los ingredientes de la ensalada previamente limpios y condimentamos con el aceite de oliva y el aceto.

Servimos los choclos, la ensalada, los papines y las cebollas acompañados de la carne y disfrutamos.