Asado criollo

El asado criollo venezolano es una delicia culinaria típica de Venezuela. A diferencia del asado negro, se prepara sin el uso de papelón y destaca por su deliciosa salsa de tomate natural. Si deseas probar un auténtico sabor venezolano, no puedes perderte este platillo tradicional.

Ingredientes

- 1 1/2 Kg de muchacho redondo (muchacho, peceto, cuete, contratapa, redondo)
- 1 Kg de tomates maduros
- 2 cebollas medianas
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra (el que tengas en casa)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación del Asado criollo

Coloca una olla de fondo grueso al fuego y agrégale el aceite, una buena cantidad que cubra el fondo de la olla.

Añade el ajo picado. No es recomendable que el aceite este caliente para agrega el ajo picado. Ya que antes de agregar el tomate y la cebolla tienes que sellar la carne.

Añade los ajos picados

Espera un poco hasta que el aceite tome la temperatura adecuada, esto ocurre cuando alrededor de los ajos se empieza a formar unas burbujitas.

A continuación Introduce la carne y mientas va tomando color por un lado agrégale sal y pimienta.

Sazona a tú gusto

Pasado 2 ó 3 minutos aproximadamente, giras la carne. La pieza debe tomar un tono marrón por todos sus lados. Recuerda agregar sal y pimienta cada vez que la gires.

Dora la carne

Cuando la carne este sellada y los ajos doraditos, pero no quemados. Agrega la cebolla y el tomate.

Añade cebolla y tomates

Voltea la carne de vez en cuando para que no se queme. Para que se haga la salsa ponle la tapa a olla y deja cocinar de 30 a 40 minutos. A fuego lento.

Cada vez que revuelvas la salsa aplasta los tomates para que suelten su jugo o zumo que junto con el vapor y el agua de la cebolla formaran la salsa. Rectifica el punto de sal.

Revuelve para que no se pegue
Pasado los 40 minutos más o menos, la salsa ya está hecha, retiramos la carne de la olla y la reservamos.

Tritura la salsa con la Minipimer, el chino o la licuadora. Lo ideal es que quede una salsa fina.

Tritura la salsa

Corta la carne en medallones de un centímetro más o menos. Toda la sangre que sale de la carne al cortarla y la que desprendió antes de cocinarla se la agregas a la salsa. Esto le dará un toque especial.

Corta la carme en medallones

Sumerge los medallones en la salsa y deja cocinar por otros 10 minutos.

Cocina los medallones

Video receta Asado criollo

Video del asado criollo venezolano
Espero te haya gustado la receta. Te recomiendo que veas la receta de la carne de ternera rellena, te puede interesar.

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y síguenos en YouTube.

No te olvides apoyarnos con tú comentario.

Carne rellena

La receta de carne de ternera rellena al horno es una forma divertida de sorprender a tus comensales. Con un relleno variado, esta deliciosa preparación se convierte en el plato perfecto para cualquier ocasión. Usa los ingredientes que tengas en tu cocina para crear un relleno único y delicioso.

¡Haz de tu cena un homenaje a tu creatividad culinaria con esta receta de carne de ternera rellena al horno!

Ingredientes para la carne rellena

- 2 kg de falda de ternera
- 1/2 pechuga de pollo
- 2 tomates
- 1/2 pimento morrón
- 1/2 cebolla
- 450 gr de espinacas
- 150 gr de champiñones
- 200 gr de beicon (tocineta)
- perejil
- sal y pimienta
- hilo de cocina

Preparación del enrollado de ternera

Lo primero preparamos las espinacas, las puedes preparar de tres formas distintas:

- Escaldadas: las sumerges por un minuto en agua hirviendo, las escurres y listo.
- Al microondas: si compraste las espinacas que vienen en bolsa, la abres unos agujero a la bolsa y al microondas por un minuto, si las compraste el pedo la metes en un recipiente apto para el micro con tapa, mismo tiempo.
- O salteadas: en una sarten añade una cucharada de aceite un diente de ajo finamente cortado, añade las espinacas y salte un par de minutos.

Si eres diestr@ con el cuchillo abre la pieza de carne como un

libro, si no es el caso no importa, pídeselo a la persona que te vende la carne, te lo prepara en un momento.

Aliña la pieza de carne de ternera con sal y pimienta el gusto, extiende las espinacas que preparaste anteriormente a tu gusto.

Colocamos las espinacas
Coloca los champiñones fileteado o cortados al medio, como prefieras. Decora con tiras de pimiento, las rodajas de tomate y la cebolla.

Con las tiras de pimiento tomate y cebolla
Coloca la lonchas de beicon y los filetes bien finos de pechuga de pollo. Sazona nuevamente con sal y pimienta el gusto.

Agrega el perejil finamente cortado.

Con el perejil
Cubre el relleno con la pieza de carne que hace las veces de

portada de libro y cose con aguja e hilo todo alrededor de la pieza para evitar que durante el horneado se salga el relleno.

Atando para que no salga el relleno

Horneado de la carne de ternera rellena

En una fuente para hornear, añade un chorro de aceite y coloca la carne rellena, coloca unas rebanadas de cebolla y medio baso de agua o 125 ml. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Precalienta el horno a 250ºC

Cada 10 o 15 minutos baña la carne con el agua que hay en la bandeja.

Inspeccionando el horneado
Después de 45 min de horneado (que puede ser más o menos según cada horno) es el momento si lo deseas de añadir unas patatas (papas) a medio cocinar, verduras en fin lo que se te antoje para acompañar este delicioso enrollado de carne relleno.

Esta receta en nuestro horno a tardado 1 hora aproximadamente.

Video receta de carne de ternera al horno

Carne rellena al horno
Esperamos te guste la receta.

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y síguenos en YouTube.

No te olvides apoyarnos con tu comentario.