El Roast Beef más rico del mundo

Puede sonar pretencioso pero al no ser receta propia me atrevo a calificar así al mega trozo de cadera que mi chico a tenido a bien enseñarme a preparar.
Como muchos sabéis, mi husband es holandés además de un gran gourmet y aficionado a la cocina cuando le dejo entrar en ella.
El Roast Beef, plato que jamás había probado hasta que le conocí, es uno de los distintivos de la cocina británica y traducido al español es algo tan simple como un asado de buey que, los domingos, tanto en Inglaterra como en muchos países de cultura anglosajona, se convierte en el equivalente a nuestra paella, el «Sunday roast» le llaman y suelen acompañarlo de patatas y otras verduras.
Puede tomarse recién hecho o frío, de hecho, ya tengo resueltas las cenas de varios días porque, un sandwich de finas lonchas de roast beef con una copa de vino se convierten en una delicia que, además, estará lista en pocos minutos.
Al ser una receta en base a un gran trozo de carne, será fundamental elegir un buen corte del buey o vaca así como los condimentos que le pondremos al cocinarlo.
Para los que me seguís de cerca, literalmente hablando, os recomiendo pasaros por nuestro mercado municipal y buscar el puesto de carne » Puri Ángeles», el nº 12, en el que Antonio y su mujer estarán encantados de serviros un fabuloso corte de cadera con el que podréis preparar el Roast Beef más rico del mundo.
Si estáis lejos seguro que conocéis un buen carnicero de confianza pues, repito, la calidad de la carne es fundamental!!.
Será por tanto la receta estrella de esta semana y lo acompañaremos de unas «Tostas de Pimientos Asados» pero irá precedido de unos «Cornetes de Roquefor, Nueces y Manzana» y terminaremos con un platito de quesos italianos, sin olvidarnos de un postre tan suave como unas » Bolitas de Zanahoria y coco» que hace muuuuchos años me enseñó a preparar mi madre y que de niña me volvían loca.
Es mediodia del viernes y mis ojos se iluminan al poner sobre la tabla de trabajo esta pieza monumental que inspiraría hasta al más torpe de los cocineros.

Un poco de cava para arrancar el fin de semana y ! Manos a la obra!.

Espero que os guste.

Besos.

» Cornetes de Roquefort, Nueces y Manzana».

Ingredientes (para 4 personas)

Para los Cornetes:

-8 obleas de masa de empanadillas criollas.

Hornear a 180º hasta que estén doraditos. Dejar enfriar antes de desmoldar y reservar hasta emplatar.

Para el relleno:
– 1 Manzana.
– 1 Aguacate.
– Un puñado de Nueces peladas.
– 1 Yogur.
– 10 Ciruelas pasas.
– Sal.
– 3 Cucharadas de Aceite de Oliva.
– 1 Cucharada de Vinagre de Módena.

Trocear la manzana, nueces, ciruelas y queso en trocitos muy pequeños. Mezclar con el yogur, el aceite, el vinagre y la sal. Remover hasta que todo esté bien mezclado y rellenar los cornetes. Emplatar sobre abanicos de aguacate salpimentados.

«Roast beef con Tostas Pimientos Asados».(El Roast Beef más rico del mundo).

Ingredientes (para 10 personas o 4 personas tres días).

Para la guarnición.

– 3 Pimientos rojos.

Asar los pimientos al horno, pelar y limpiar una vez fríos. Cortar en tiras con los dedos, aliñar con sal y aceite de oliva y reservar para servir sobre pan tostado.

Para el asado:

– Una pieza de 2 kilos de cadera de Ternera de calidad extra.

– 1 vaso grande de Aceite de Oliva.

– 2 cucharadas de Mostaza de Dijon en grano.

– 2 cucharadas de Mostaza de Dijon fina.

– Medio vaso de Jerez.

– Medio vaso de Miel.

– Medio vaso de salsa de soja.

– sal y pimienta negra recién molida.

Mezclar en un bol las dos mostazas, la soja y la miel. Untar la carne con la mezcla dentro de un recipiente grande. Añadir la pimienta y dejarlo macerar una media hora.

Pon el aceite al fuego en una cacerola con fondo para sellar la carne a fuego fuerte pues la mostaza salpicará bastante. Sella bien por todos los lados ayudándote de palas de madera para girar la carne. Es momento de poner un poco de sal a la carne y echar el jerez. Cocinar un minuto por cada lado y retirar del fuego. Poner en una bandeja de cristal de horno junto con el jugo del sellado y hornear 20 minutos de cada lado a 200º regando, para que no se seque, cada 5 minutos con su propio jugo.

Sacar del horno y dejar templar un poco antes de cortar.

Como veis la carne queda ligeramente cruda por dentro y ese es su punto ideal. Ya podéis emplatar junto con una tosta de pimientos asados y regado con un par de generosas cucharadas de su propia salsa. uummmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmm!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!, lo dicho.

Seguimos con un poquito de queso italiano, Gorgonzóla y Parmigiano con mermelada de higo y glasa de miel al aroma de mostaza.

Y para terminar, una vuelta a mi más tierna infancia.
«Bolitas de Zanahoria y Coco».(Coquitos)

Ingredientes (para 30 bolitas)
– 1/5 kilo de zanahorias.
– 220 gr. de Azúcar blanca.
– 300 gr. de coco rallado. y 100 gr. más para rebozar.

Cocer las zanahorias peladas y en rodajas gruesas unos 45 minutos (comprueba con un tenedor pinchándolas para ver si están tiernas). Escúrrelas y las trituras con la batidora hasta hacer una pasta muy fina. Mezclar entonces con el azúcar y el coco con ayuda de una lengua o espátula de silicona y enfriar en la nevera.

Con una cucharilla ve cogiendo porciones del tamaño de un pelota de ping pong y redondea con las manos rebozándolas en el resto del coco rallado. Poner en capsulitas de papel y a disfrutar de un dulce bocado.