

Ternera Marinada en Salsa de Ostras

Ternera marinada en salsa de ostras, patata asada sobre cama de judías verdes y bacón con aceite de oliva de los abruzzos y crema de queso philadelphia ahumado con brotes de brócoli.

Previos:

- Los filetes de ternera (preferentemente aguja) se cortan en tiras y se dejan 24h marinando con salsa de ostras.
- La crema filadelfia se toma como base por su sabor casi neutro, así que añadimos cualquier queso ahumado, en este caso añadimos Idiazabal ahumado y tras paso por la batidora, ya tenemos preparada la crema filadelfia con un ahumado muy potente. En estos casos, me gusta añadir un poquito de crema de soja, para que recupere la textura y porque el sabor es muy complementario.

Cocina:

- Plancha de las tiras de ternera marinadas con salsa de ostras: 15 minutos a fuego medio-bajo, deben quedar muy jugosas.
- Asamos (1h-1,5h a 180º) las patatas envueltas en papel de aluminio y añadimos los aromas que queremos que la patata adquiera. En este caso, un poquito de mantequilla, pimienta negra y unas gotas de vinagre de arroz.
- En paralelo, salteamos las judías verdes con dados de jamón, poquita sal y les añadimos un chupito de vino rancio (si no tenéis, en los supermercados venden similares).
- Si no tienes posibilidad de tener brotes de brócoli, corta pequeños trocitos de la flor de un brócoli, y le damos un golpe de calor en el mismo horno en el que estamos calentando las patatas, también en papel de aluminio con unas gotas de aceite de oliva virgen extra y sal.

Emplatar:

- Dividimos el plato en 3 zonas.
- Para la primera de ellas, colocamos las tiras de ternera en salsa de ostras.
- Para la segunda, utilizamos un pincel de cocina para pintar un fondo de crema filadelfia ahumada y depositamos 4-5 brotes de brócoli

- Para la tercera, utilizamos un cilindro del tamaño adecuado para emplatar las judías verdes y depositar sobre las mismas media patata asada.

Concluimos el plato utilizando unas gotas de aceite de oliva muy potente (incluso con algún aroma como trufa) sobre la patata.

Maridamos con un vino divertido que nos acompañe y nos complemente los picos de sabor que nos va a dar la salsa de ostras, el ahumado de la crema de queso o el vinagre de arroz de la patata. Elegimos vino de maceración carbónica, preferiblemente vinos de Laguardia (La Rioja), aunque podemos encontrar maceraciones carbónicas interesantes en Cariñena y, por supuesto, irnos a un beaujolais nouveau.

