



Vrăbioară de vită la grill - Rețetă cu vită maturată

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 buc.	vrăbioară de vită maturată	300 g	ardei
150 g	zahăr	1 legătură	ceapă verde
300 ml	smântână lichidă	500 ml	lapte
300 g	conopidă congelată	200 g	baby morcovi
1 plic	boia dulce afumată	550 g	unt
2	ouă	150 g	tarhon
50 ml	oțet	100 g	cimbrisor
	cimbru proaspăt	3 buc.	foi de dafin
3 g	boabe de muștar	3 g	mix de piper
	germeni	100 ml	vin alb

Instructions

Folosești des **carne de vită** și vrei să încerci o rețetă nouă? Îți poți testa mâna cu o **vrăbioară de vită la grill**. Rețeta îmbină gusturi dintre cele mai interesante pentru o explozie de savoare.

Sosul béarnaise delicios și spuma de conopidă transformă **vita maturată** într-o bucurie de arome și texturi, mai ales dacă ținem cont de faptul că vrăbioara este o tăietură specială din pulpa bovinelor renumită pentru savoarea sa deosebită. În plus, prepararea sa la grill oferă și o crustă apetisantă. Iată de ce să prepari **vrăbioară de vită la grill**:

- O rețetă rafinată pentru o masă festivă sau o seară cu totul specială - cu siguranță va impresiona invitații tăi;
- Ușor de preparat, fără a fi nevoie de tehnici culinare complicate;
- Rețetă versatilă - poți înlocui sosul clasic cu garnituri sau salate de legume.

Descoperă cum se prepară vrăbioara de vită la grill.

1. Se pune într-o crăticioară conopidă congelată și se fierbe în 250 ml de lapte și 100 ml de smântână lichidă. Se adaugă sare și piper alb și se fierbe, după care se blenduiește folosind un blender de mână.
2. Se pune în altă crăticioară 150 g de zahăr cu 30 ml de apă, 1 g de sare și se pune la redus până se obține un sirop la care se adaugă rozmarin, cimbrisor, plante aromatice și ardeiul tăiat cuburi, după care se dă în clocot și se lasă la răcit.
3. Pentru sosul béarnaise, se folosește 100 ml de vin alb, 50 ml de apă, oțet, boabe de piper 5 g (mix), foi de dafin, rozmarin, 3 g de cimbrisor, 3 g boabe de muștar, 1 g tarhon, 5 g zahăr și se reduce până mai rămâne 30-40 de ml.
4. În compoziția rezultată, se adaugă 2 gălbenușuri, sare și se bat zabaione pe bain-marie până se emulsionează, după care se adaugă untul topit în fir subțire. După ce s-a obținut sosul, se adaugă restul de tarhon.
5. Într-o tigaie, se pune unt topit cu plante aromatice și usturoi, după care se adaugă carnea la gătit câte 3 minute pe fiecare parte; se scoate din tigaie și lasă la relaxat. În aceeași tigaie, se adaugă baby morcovii să se caramelizeze, după care se adaugă boiaua și se pregătește farfuria de plating.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a crea o masă demnă de un restaurant cu stele Michelin.

Autor: Chef Bogdan Cozma

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.