



Recetario en Línea de Eddy Warman

COSTILLAS NAVIO

El Ritz Carlton, Half Moon Bay Recetario

8 costillas sin hueso cortadas en cuadrados
(10 onzas cada uno)
4 cucharadas de mantequilla
2 zanahorias, en cubitos
2 cebollas en cuadritos
1 tallo de apio, cortados en cubitos
1 ramillete de hierbas *
5 dientes de ajo

Un cuarto de vino Cabernet Sauvignon de color rojo o bien
vino
cuarto y medio de vino de Oporto
Tres cuartos demi glace de ternera, - caldo de ternera o carne de vacuno
caldo
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de harina

Saltear las costillas cortas, en la mantequilla, hasta que alcanzan un color marrón agradable.

Añadir la zanahoria, cebolla, ajo y apio.

Vamos a sudar por 2 minutos y luego añadir los vinos.

Enfriar y dejar marinar las costillas con el ramillete de hierbas durante 24 horas.

Retire las costillas de la marinada, se cuele el líquido y guardar las verduras.

Saltear las costillas de la mantequilla y añadir las verduras y la marinada.

Deglacé con el vino y dejar reducir a la mitad.

Agregar el demi glace de ternera para cubrir las costillas y cocine muy lentamente, cubierta con una tapa de unos 4 a 6 horas.
La carne debe comenzar a desmoronarse.

Cuando esté cocido, retirar las costillas cortas, reducir la salsa a la mitad y hacer un roux con la mantequilla 2 T y T 2
de harina para espesar la salsa. Llevar a ebullición y verifique la sazón.

Servir las costillas con la salsa, puré de papas y hortalizas.

* Bouquet garni es una mezcla de hierbas clásico utilizado en la cocina las carnes y verduras. Tradicionalmente, esta mezcla se hace con unas ramitas frescas de cada uno de perejil, tomillo, laurel y romero, atados en una gasa para eliminación fácil después de aromatizantes.