

Jammi-Jammi cu Janchi

| Receta | |
|---|--|
| ROOST BEEF CU SALSA DI PLANCHI | |
| Ingredientenan Pa e roast beef: <ul style="list-style-type: none">• 1 lb top sirloin* pa roosto den forno• ½ cuch di Worcestershire sauce• 3 teenchi konoflok, geslice fini-fini• 2 teenchi konoflok, pa machica• 1/8 cup di Dijon mosterd• 1 cuch di thyme fresco, gechop• ½ cuch di rosemary fresco, gechop• ½ cuch di azeta di olijfi• salo na smak• bl pepper na smak Pa e salsa: <ul style="list-style-type: none">• ¼ cup di shallot (siboyo) corta grof• 1 cuch di hariña• 1/8 cup di biña cora• ½ cuch di vinager balsamico• 1½ cup di bouillon di carni of galiña• ½ tlp di pasta di tomati | Categoria Carni |
| | Sirbi cuanto 4 persona |
| | Nota * Esun mas elegante ta tenderloin roast, cual ta sin vet y moli, pero hopi caro. Un rib roast (tin biaha jama prime rib roast) tin un poco mas vet y no ta mes moli, pero e ta jugoso y sabroso. Un bon escohencia entre e dosnan aki ta un rib-eye roast, cual basicamente ta un rib roast sin weso y menos vet. |
| Instruccionnan <p>Pa e roast beef: 1. Seca e carni cu papel di cushina. Hunta Worcestershire sauce ariba henter e carni y lag'e sinta pa un par di minuut. Keda bir'e pa e sauce wordo absorba tur caminda. Despues cu e punta di un cuchiu, corta spleit ariba henter e roast beef y hinka e konofloknan aden.</p> <p>2. Combina e thyme, konoflok, romero, azeta, peper y un tiki salo den un mortero. Keda bati'e te ora cu e mezcla bira un papa. Pone esaki den un conchi chikito y mezcl'e cu e mosterd. Hunta e mezcla ariba henter e roast.</p> <p>3. Pone e roast beef, e parti vet abou ariba e rekki di un baki pa horna. Hinka e thermometer di carni den e centro di e carni.</p> <p>4. Pre-calenta e forno na 325°F y cushin'e pa ± 2 ora of te ora e thermometer registra 140°F pa rare of 160°F pa medium.</p> <p>5. Saka e roosto y pone ariba un palo pa corta. Tap'e cu foil y lag'e para pa 10-15 minuut prome cu cort'e. Warda e juice pa traha e salsa.</p> <p>Pa e salsa: 1. Despues cu bo a caba di cushiná bo roast beef, gara ± 2 cuch di e vet for di e baki. Agrega e shallotnan y cushiná te ora cu nan ta bruin na e bandanan.</p> <p>2. Drei aden e hariña y cushiná pa 2 minuut of te ora cu e ta bruin.</p> <p>3. Agrega e biña, vinager, bouillon y pasta di tomati. Lag'e cuminsa herbe, despues baha e candela y lag'e sudder pa 5 minuut of te ora cu e sauce ta diki y briyante.</p> | |