

# Taco de Buey a Baja Temperatura

## Ingredientes para 4 personas:

480 gr. de entecot de buey cortado en 4 tacos

4 láminas de calabaza

400 gr. de tomate maduro

AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

2 cucharadas de vinagre blanco

Sal

Brotes de temporada

## Elaboración:

Cuando compremos la carne, si en casa no disponemos de una máquina para envasar al vacío, pediremos al carnicero que nos envase la carne junto a las láminas de calabaza.

Una vez en casa, lo primero que haremos será preparar la emulsión de tomate. Para ello, introduciremos en un vaso batidor el tomate cortado en trozos, un buen chorro de aceite de oliva, el vinagre y la sal. Batimos todo hasta crear una emulsión. Una vez que tenemos la emulsión la colamos por el colador, lo que nos ayudará a eliminar los trozos que no se hayan batido y además, ayudará a emulsionar aún más.

Reservamos la emulsión y prepararemos la carne. Para ello, introduciremos el envase de la carne y la calabaza en una cazuela con agua caliente (aproximadamente a 60°) durante 3 minutos. Pasado el tiempo lo sacaremos del agua y del envase y procederemos a terminar de preparar la carne. Pondremos a calentar una sartén con aceite y cuando esté muy caliente introduciremos los tacos de carne y las láminas de calabaza. Cuando esté bien dorada le damos la vuelta y le añadimos la sal. Cuando la carne adquiera el punto que nos gusta procederemos a emplatar. Primero colocaremos una

lámina de calabaza y sobre ella pondremos la carne. Adornaremos la carne con unos brotes de temporada y lo empaparemos todo con la emulsión de tomate.

Ya tenemos listo este plato de txuleta de buey, que será la delicia de nuestros comensales.



¡Buen provecho!