

Vacío a la ginebra y especias



Receta Vacío de Ternera con Ginebra

Como seguramente estés acostumbrado a comer el vacío de ternera a la brasa y en barbacoas, hoy te traigo una receta un tanto original. **Vacío a la Ginebra.**

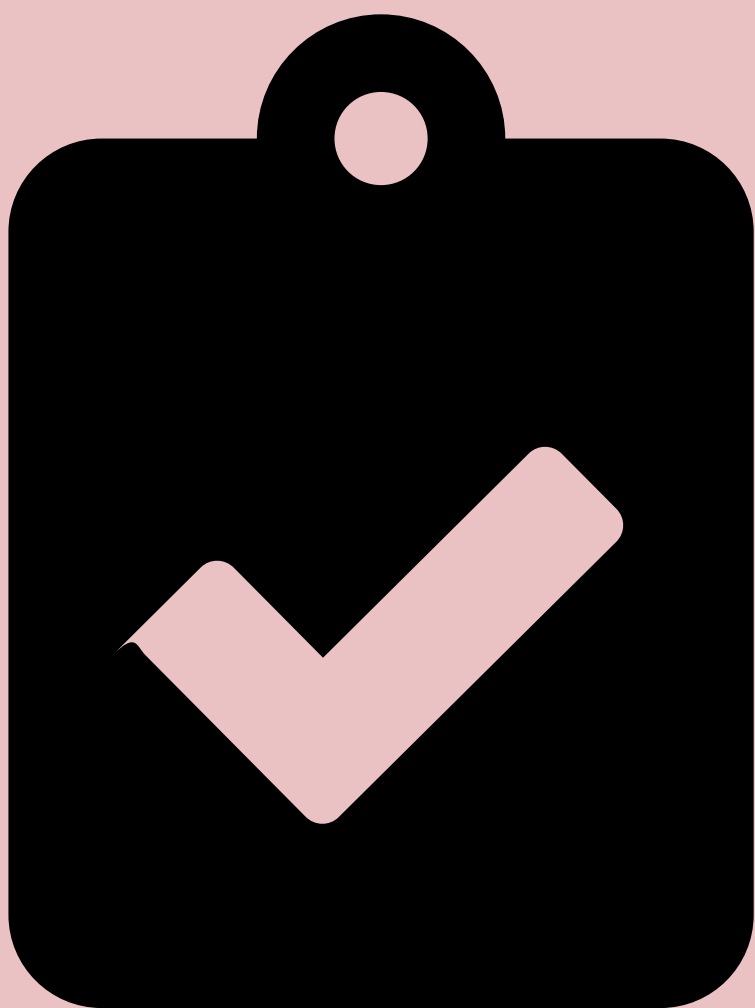
Haremos una salsa de ginebra cremosa que pega muy bien con esta parte de la ternera, además es deliciosa.

Utilizar [una ginebra buena y de calidad](#) aportará un mayor sabor a la mezcla. A veces para cocinar utilizamos bebidas de

peor calidad, pero sin duda cuanto mejor sea la Ginebra mejor resultado tendremos.

Una vez hecha la **salsa con especias se conserva durante varios meses** si la cierras herméticamente.

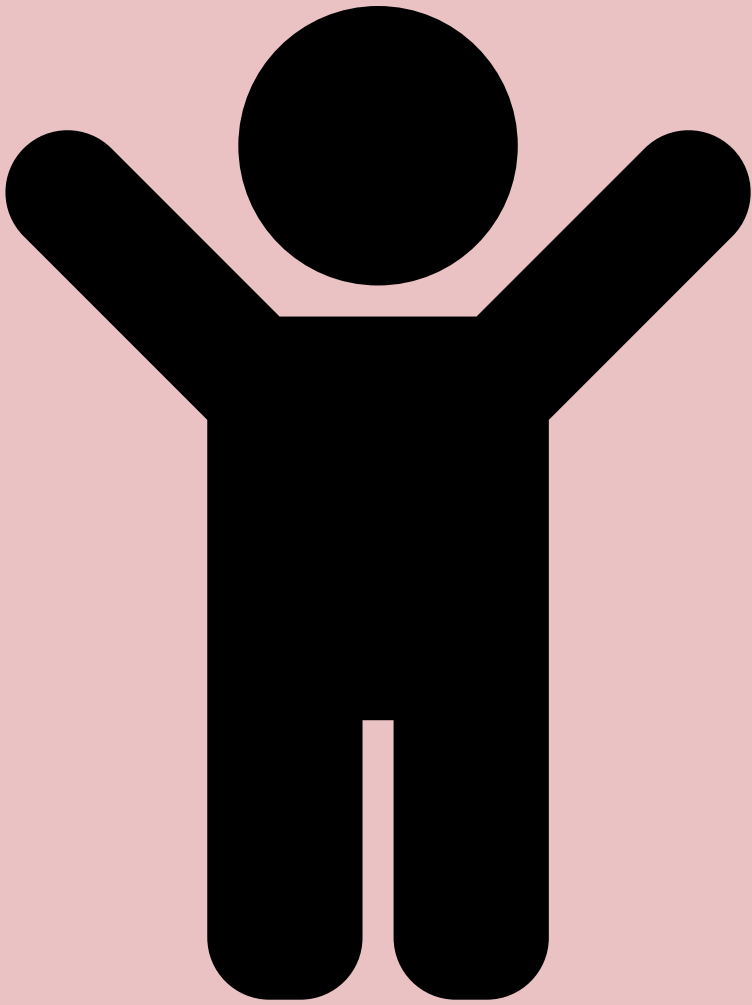
Sobre la receta



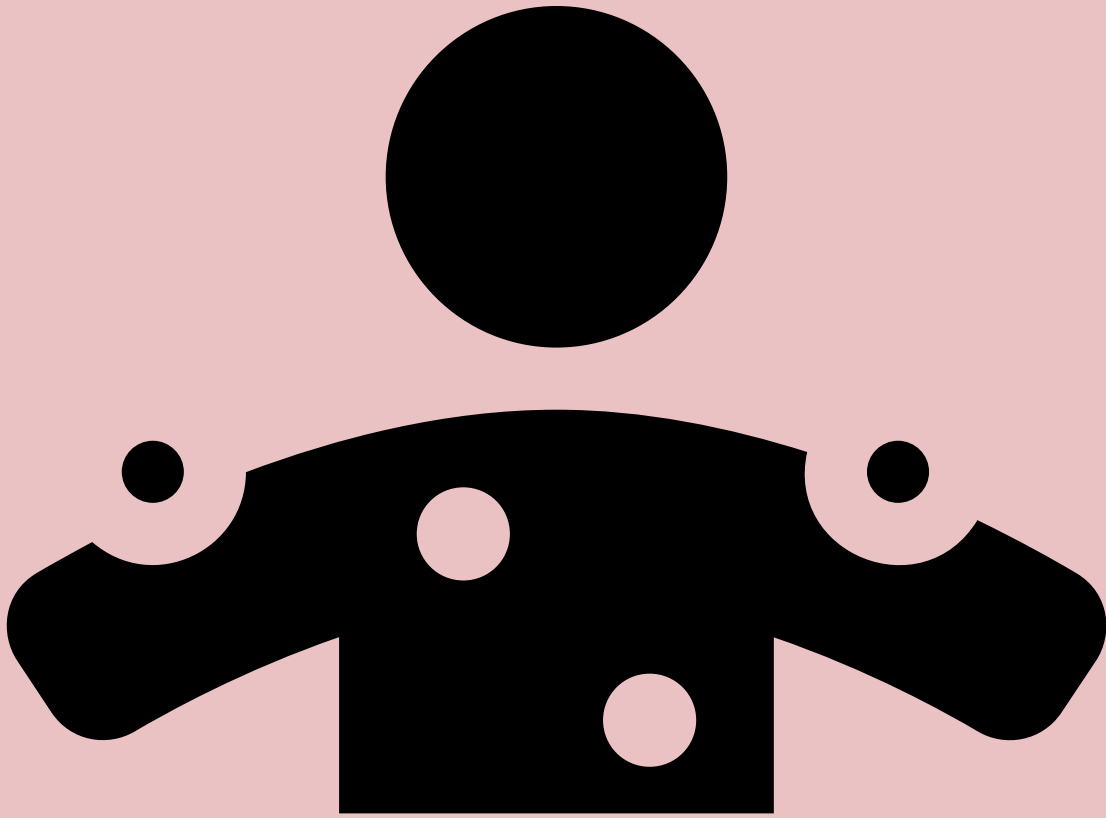
Preparación: 6 horas



Tiempo total: 45 minutos



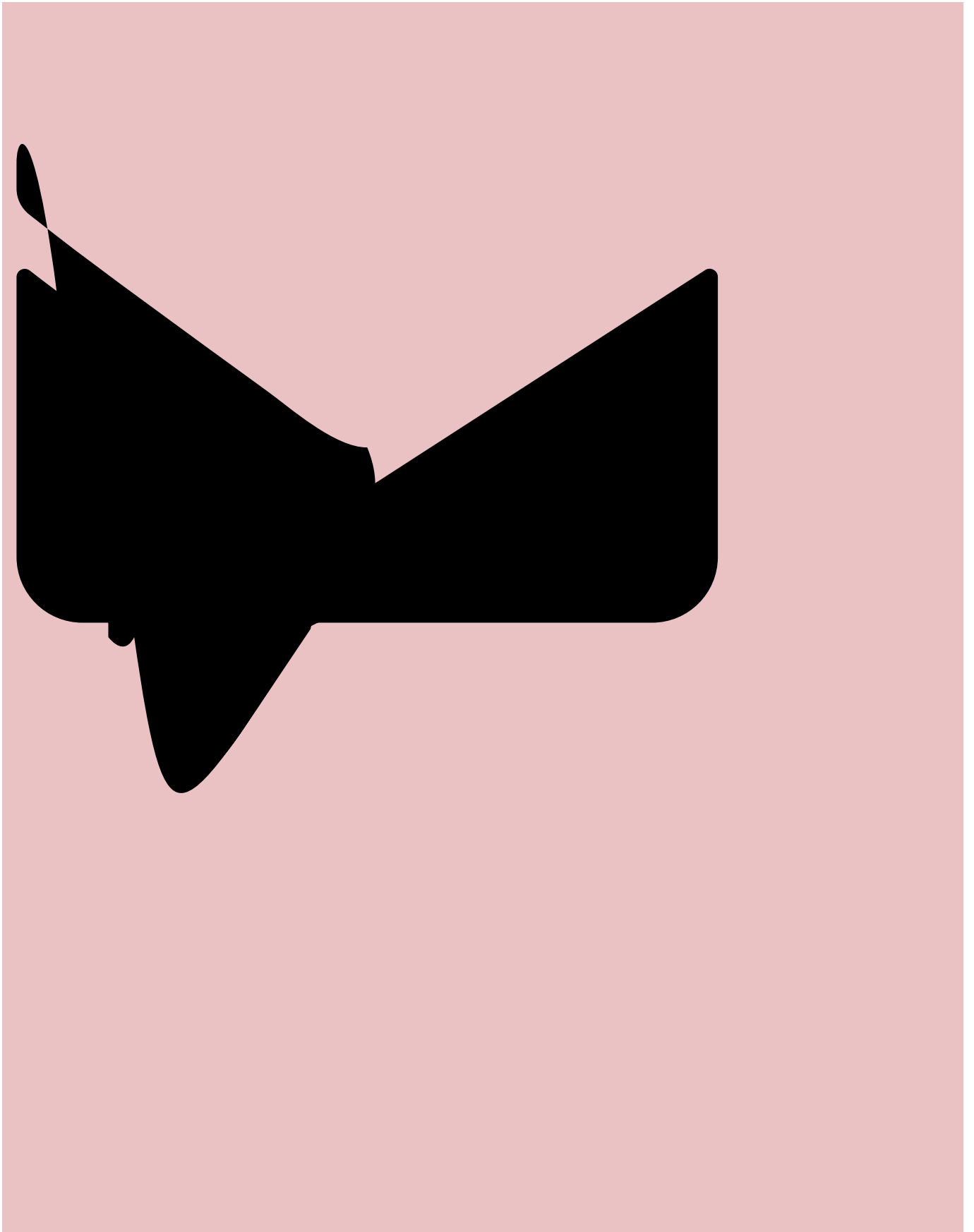
Comensales: 4 pax



Dificultad: Media







Ingredientes para el vacío en ginebra

- 4 cucharaditas de bayas de enebro secas, divididas
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de pimienta de Jamaica entera
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de granos de pimienta negra
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 Vacío de ternera (d entre 600g y 800g.)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de caldo de carne o pollo
- $\frac{3}{4}$ de taza de nata para montar
- Un chupito de Ginebra

Cómo hacer paso a paso la salsa

- Paso 1
En un molinillo de especias, **moler 2 cucharaditas de bayas de enebro, la pimienta de Jamaica y los granos de pimienta** hasta que estén bien molidos. Añade la sal y dale otro par de vueltas para mezclar.
- Paso 2
Enjuague la carne, sécala con palmaditas y **embadúrnala por todas partes con aceite**. Cuando esté bien empapada de aceite, **unta por ambos lados con la mezcla de especias**. No tiene que quedar como un rebozado, pero sí debe quedar bien repartida.
- Paso 3
En una olla añade y **lleva a ebullición el caldo y las 2 cucharaditas restantes de bayas de enebro a fuego alto**. Hierve **hasta que se reduzca** a algo menos de la mitad. Entonces **añade la nata y el chupito de ginebra**, hierve a fuego medio-alto hasta que se reduzca a la mitad.
- Paso 4
Coloca el vacío en una parrilla con algo de aceite,

puedes cocinarlo también a la barbacoa con carbón. Cocina hasta que esté hecho en el extremo fino pero todavía bastante rosado por dentro (con un corte podrás verlo). Aproximadamente será unos 8 a 10 minutos.

- Paso 5

Mientras tanto, **vuelve a calentar la salsa de ginebra a fuego medio-bajo**. Pruébala y si la quieres más fuerte puedes ponerle otro chorrito de ginebra.

- Paso 6

Con el vacío ya hecho, en su punto, utiliza una tabla de cortar y con un cuchillo afilado, cortarlo en rodajas finas y anchas a lo largo de la veta.

- Paso 7

Todo el jugo que le vacío haya dejado añádelo a la salsa de ginebra.

- Paso 8

Para acabar **pasa el vacío cortado a una fuente caliente** y vierte la salsa de ginebra con el jugo del propio vacío por encima. Sirve los trozos de carne con la salsa a cada comensal.

Consejos en el cocinado

– Hecho el paso 2 te aconsejo que dejes marinar el vacío, con el aceite y la especias, 6 horas tapado en la nevera.

– Cuando cortes el vacío es importante que mantengas el cuchillo en un ángulo bajo con respecto a la carne.

– En el paso 8 cuando utilices la fuente caliente, mi consejo es que sea metálica y esté precalentada en el horno, para que mantenga el calor de la carne.

¿Quieres hacer otras recetas como el Vacío a la Ginebra? Encuentra todo tipo de recetas



Start search



-
- Search in title
Search in title
- Search in content
Search in content
- Search in excerpt
- post
post
- page
page

