



GUÍA DEL CHEF

TIENDA DE CARNES

La Muñeca

DESDE 1963

T
TOMASELLO
CORTES PREMIUM

www.tomasello.ar

TOMAHAWK



TOMAHAWK A LA MANTECA SABORIZADA

Fundir manteca en un bol hasta obtener una textura sedosa. Agregar perejil fresco picado, cebolla en finas lonjas, tomillo, ají molido y ralladura de limón, mezclando suavemente para integrar los sabores. Revolver la mezcla mientras se incorpora, y agregar gradualmente mostaza de calidad, logrando una emulsión aromática y bien equilibrada.

Preparar el Tomahawk cubriendolo con sal gruesa a gusto y un hilo de aceite de oliva extra virgen. Llevarlo a la parrilla a fuego fuerte - moderado, cocinándolo durante unos 8 minutos por lado hasta alcanzar un dorado uniforme.

Retirar la carne de la parrilla y colocarla sobre una tabla. Untar inmediatamente con la manteca saborizada para aportar jugosidad, realzar los sabores y dejar un delicado aroma herbáceo. Cortar el Tomahawk en tiras finas, mientras la manteca se termina de absorber, impregnando cada corte con su sabor.

Acompañar con un mix de verduras rústicas a la parrilla, como batatas caramelizadas, papas doradas y zanahorias ligeramente ahumadas, para complementar el plato.

Un plato digno de un asado memorable, lleno de texturas y aromas que celebran la esencia de la buena cocina.

T-BONE



T-BONE EN SALSA DE TOMATES FRESCOS

Picar en un bolajo ahumado, ají molido y cilantro fresco. Mezclar cuidadosamente para crear un adobo aromático.

Untar las piezas de T-Bone con la mezcla, ejerciendo una leve presión para impregnar los sabores, y dejarlas reposar durante 20 minutos para que absorban el aroma de las especias.

Calentar aceite de oliva en una sartén amplia a fuego medio-alto. Sellar las piezas de carne durante 5 minutos por cada lado, logrando un dorado perfecto. Retirar y reservar.

En el mismo aceite y jugos que quedaron en la sartén, saltear cebollas y pimientos de variados colores, cortados en cubos medianos, hasta que estén tiernos y dorados.

Añadir tomates perita frescos, también en cubos, junto con la carne. Tapar la sartén y dejar cocinar a fuego lento durante 5 a 8 minutos, ajustando el tiempo según el punto de cocción deseado.

Para acompañar, preparar una ensalada sencilla: mezclar en un bol repollo fresco y zanahoria rallada. Sazonar con una pizca de azúcar, sal y pimienta.

Añadir un chorrito de vinagre, revolver bien, y llevar a la heladera durante media hora para que los sabores se asienten. Antes de servir, incorporar arroz yamón y un toque de mayonesa para completar el plato.

Un manjar equilibrado, donde el T-Bone brilla en una sinfonía de colores, texturas y sabores frescos, ideal para compartir en la mesa.

BIFE ANCHO

BIFE ANCHO AL VINO TINTO

En una cacerola caliente, saltear cebolla morada cortada en finas plumas hasta que comience a ablandarse. Añadir un generoso chorrito de vino tinto y un toque de vinagre, dejando reducir la mezcla a la mitad para concentrar los sabores.

En un bol, combinar dos yemas de huevo con unas ramitas de romero y tomillo frescos, junto con la reducción de cebolla aún caliente. Batir continuamente a baño María hasta obtener una textura cremosa y espesa.

Una vez lista la mezcla, retirar del fuego. Utilizar un pincel de cocina para pintar ambos lados del bife ancho con esta preparación, cubriendo cada superficie con el sabor aromático de la reducción.

Precalentar la parrilla con un fuego intenso. Sellar el bife ancho durante 3 a 5 min. por lado para lograr una costra dorada que conserve los jugos en el interior. Continuar la cocción al punto deseado: entre 6 y 8 min. por lado para una carne jugosa, 10 a 12 min. para un término medio, o un tiempo más si se prefiere más cocida.

Como acompañamiento, preparar papas al plomo: envolverlas en papel aluminio y cocinarlas directamente sobre las brasas durante 40 min. Al servir, abrir las papas y añadir sal, un hilo de aceite de oliva, una cucharada de queso crema y terminar con una lluvia de ciboulette fresco.

Un plato que invita a compartir y disfrutar, perfecto para crear momentos únicos en compañía de quienes más valoramos.

PICANHA

PICANHA RELLENA A LA PARRILLA, ESTILO MAESTRO PARRILLERO

Realizar un corte de aproximadamente 1 cm en el lado de la grasa, abriendo cuidadosamente una tapa que servirá para cerrar la picanha al final de la preparación. Con un cuchillo afilado, crear un "bolsillo" profundo en el centro del corte, sin llegar al fondo, donde se colocará el relleno. Sazonar suavemente toda la carne con una pizca de sal para no opacar los sabores del interior.

Rellenar generosamente con jamón crudo de calidad, queso mozzarella en abundancia, tomates deshidratados que aporten un toque dulce y champiñones frescos cortados en láminas.

Cerrar la picanha usando la tapa inicial y asegurarla firmemente con hilo de cocina, formando un paquete que mantenga el relleno en su lugar durante la cocción. Llevar la carne a la parrilla con el lado de la grasa hacia abajo. Cocinar a fuego lento, verificando que el calor sea moderado (la mano debe resistir sobre la parrilla unos 10 segundos antes de sentirlo intolerable).

Cocinar durante unos 30 minutos o ajustar el tiempo según el punto de cocción deseado. Retirar, cortar en porciones gruesas, y acompañar con una ensalada fresca de hojas verdes, nueces crujientes y un toque de parmesano rallado.

Un corte jugoso y rebosante de sabores, perfecto para sorprender en cualquier reunión y deleitar a los comensales.

PUNTOS DE COCCIÓN

Bien Jugoso

Sellada por fuera y bien jugosa casi cruda por dentro. Es suave y blanda.

Jugoso

Sellada por fuera y jugosa por dentro. Ligeramente más cocida que Bien Jugosa.

A Punto

La carne no pierde jugo ni suavidad. Rosa por fuera y roja por dentro.

Cocido

La carne empieza a perder jugosidad. Adentro se ve más oscuro y las orillas cocidas.

Bien Cocido

La carne pierde hasta un 70% de jugosidad y queda un poco seca. El interior es aún más oscuro y por fuera se generan costras.



Descarga el
recetario!



Tomasello.ar 341 531 2514

Sarmiento esq. Santa Fe, Fray Luis Beltrán, Santa Fe