вкусный рецепт запеченной говядины 163

**мясо в полотенце** 38

**запеченная вырезка говядины** 138

рецепт приготовления сочной мягкой говядины 102

самое сочное мясо говядины 90

**запеченая говядина** 56

рецепт печеного мяса 97

Ломо аль Трапо – вкусный рецепт запеченной говядины

Сочная запеченная вырезка говядины по-колумбийски

Ломо аль Трапо – вкусный и простой рецепт запеченной говядины по-колумбийски, сочная запеченная вырезка на углях.

Этот потрясающий рецепт, название которого буквально переводится как запеченная вырезка говядины в полотенце, прост, надежен и по-настоящему вкусен. Соляная корочка не только пропитывает мясо, но и позволяет готовить мясо прямо на горячих углях, не опасаясь подгорания. Ткань удерживает соль, пока она не образует твердую корку, а после сгорает, благодаря чему не нужны кастрюли или сковородки.

**Колумбийские секреты**

Впечатляющий метод, который вы когда-либо видели, он надежный и изначально вкусный. Гарантия, что ваши гости будут в восторге. Нужно всего три ингредиента, несколько ***кухонных принадлежностей*** и огонь. Не понадобятся даже сковородка или гриль.

Учитывая, что блюдо буквально приготовлено в соли, мясо на удивление несоленое – основная часть солености сосредоточена на внешней стороне. Оно получается с намеком на копченость от сгоревшей ткани.

Коричневая корочка мяса не похожа на хрустящую коричневую корочку ***жареного стейка***, но у него определенно есть похожая текстура и более насыщенный вкус. Не сомневайтесь: это блюдо станет гвоздем вечеринки в будущем.

*Соленые сложности мяса в полотенце*

Большинство рецептов требуют использования мелкозернистой соли, а не крупнокристаллической. Но не все так однозначно. Здесь стоит выделить три момента:

Технологично мелкозернистая соль менее удобна – она имеет тенденцию высыпаться на концах тканевой упаковки. А если использовать марлю вместо полотенца, то соль проскальзывает сквозь ее структуру.

Собственно, в итоге вкусный рецепт запеченной говядины не страдает от структуры соли. Но мясо с мелкой солью по факту получается более соленым, а корку было проблемно стряхивать.

Корку из крупной соли легко убрать, а затем использовать ее копченый вкус для обработки внутренней части мяса.

Количество соли не имеет значения, если насыпаете ее слоем не более 15 мм, но время играет свою роль. Говядина, которой дали отдохнуть перед приготовлением 8 часов, существенно теряет в своей массе из-за осмоса, поскольку соль вытягивает соки.

*Обязательно готовьте мясо сразу после того, как завернули его.*

*Полотенце и запечённая говядина*

Как показывает опыт, самый оптимальный вариант обматывания – это разложить хлопковое полотенце для посуды коротким краем параллельно куску вырезки. Так вы обеспечите максимальную герметизацию соли. Неплохо также смочить ткань водой, чтобы корка лучше затвердела во время готовки.

*Тем, кто жалеет полотенце, в качестве альтернативы подойдет марля, но нужно как минимум четыре слоя, да и вариант так себе – обойдется дороже.*

*Температура и время*

Последний и самый важный секрет Ломо аль Трапо – это как долго готовить и когда мясо прожарится. Не заморачивайтесь по поводу времени, продолжительность – не показатель готовности блюда. Простой рецепт приготовления сочной мягкой говядины невозможен без погружного термометра.

Учтите, что толстая соляная корка удерживает массу тепловой энергии поэтому здесь гораздо больше остаточной готовки, чем в голой вырезке. То есть, если прожарить чуть больше, вы рискуете получить пережаренное и сухое мясо.

*Решение. Снять вырезку с огня, когда температура в середине заготовки достигнет 35 °C. Отдых в 10-20 минут даст возможность достичь целевой температуры внутри мяса – 50 °C.*

Воткнуть термометр через ткань и найти самое холодное место не составит особого труда. Как только температура говядины достигнет 35°C (для не прожаренного варианта rare с кровью) или 41°C (для medium-rare) – мясо готово. Не пережаривайте вырезку – этот отруб не прощает ошибок.

Как только Ломо аль Трапо будет готово, переложите его на металлический противень и дайте постоять 10-20 минут, пока внутренняя часть блюда не прогреется до 50°C для слабой прожарки или 54°C для средней прожарки.

**Подача запеченной вырезки говядины Ломо аль Трапо**

Используйте тупую часть ножа, чтобы расколоть соляную корку в нескольких местах. Она должна легко рассыпаться. Снимите все крупные куски, а затем смахните всю лишнюю соль с мяса.

Желаете удивить гостей о полной и выполнить трюк с фламбированием? Положите готовое мясо в жаропрочную кастрюлю или сковороду, облейте

его бренди или виски. Затем аккуратно подожгите и время от времени переворачивайте, пока пламя нее того погаснет. Это эффектное шоу, но не более того – на вкус оно особо не повлияет.

Вырезка сама по себе получается сочная и ароматная, а иначе вкусный и простой рецепт запеченной говядины невозможно приготовить. Но если вы желаете больше впечатлений подайте еще, например, сацебели или ткемали.

**Ингрединты**

Соль – 700-1000г

Говяжья вырезка - 1000-1200г

Тимьян – 6-8 веточек

**Направления**

Опустите чистое кухонное полотенце в холодную воду и отожмите, чтобы оно было слегка влажным. Положите его на рабочую поверхность коротким краем параллельно краю столешницы. Насыпьте на полотенце слой соли толщиной не менее 1 см, начиная примерно на 2 см от переднего края и продвигаясь к задней границе полотенца на 30см. С каждой стороны оставляйте по 5 см.

Травы положите на соль с ближайшего к вам края.

Аккуратно заверните говядину, пока она полностью не будет окутана солью.

Переднюю сторону полотенца подверните под кусок вырезки.

Боковые стороны полотенца сложите во внутрь, чтобы получился аккуратный сверток. Затем продолжайте сворачивать, пока говядина полностью не будет обернута.

Используя шпагат, завяжите пакет, располагая нити на расстоянии около 5 см друг от друга, завязывая как можно туже.

Разожгите угли, когда он угли на решетке разгорятся и покроются серым пеплом, высыпьте их на решетку.

Положите заготовку прямо на угли и частично накройте гриль. Готовить 10 минут. Затем переверните говядину и продолжайте готовить, пока термометр, вставленный в сверток в самой толстой его части, не покажет

35°C для rare или для medium-rare – 41°C. Переложите упаковку на металлический поднос и дайте отдохнуть мясу 10-20 минут, пока сердцевина не достигнет 50°Cдля rare или 54°C для medium-rare.

Когда будете готовы подавать блюдо, осторожно разломите корочку тыльной стороной ножа и выбросьте пригоревшую ткань. Немного копченой соли оставьте для подачи.

Нарежьте вырезку и подавайте с сацебели, ткемали или любым другим понравившемся соусом.

<https://cherpachok.com/nabory-posudy-otzyvy/>

<https://cherpachok.com/kak-prigotovit-govjazhij-steak/>