

Carne com Molho Ferrugem

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Este assado tem poucos ingredientes para lhe dar sabores. O rico sabor depende de um intenso e cuidadoso preparo da carne e dos tomates. Esta é a minha versão de um prato conhecido no Brasil como "Carne the Panela". Este prato também é encontrado em restaurantes mais exclusivos como "Carne com Molho Ferrugem". A palavra ferrugem refere-se à cor da carne e do molho devido ao cuidadoso douramento da carne e dos tomates. Eu gosto de usar uma panela de ferro fundido de fundo largo para fritar a carne e os tomates. O ferro fundido é a panela original para esta receita no Brasil e produz o melhor resultado em termos de cor e sabor. É também o equipamento mais fácil de usar porque causa a quantidade certa de aderência ao pote para produzir o molho de ferrugem desejado. Você também pode usar uma panela de aço inoxidável de fundo pesado. Descobri que uma panela de ferro esmaltada não é o melhor para dourar a carne e que as panelas de alumínio também podem ficar muito quentes muito rapidamente. No entanto, eu gosto de transferir a carne com molho para um panela de ferro esmaltada para cozinhar a carne no forno. Resista à tentação de adicionar pimenta preta, folhas de louro ou quaisquer outros aromas tradicionais de carnes assadas no forno. Você está buscando a pureza do casamento de carne e tomate e você quer mostrar sua técnica neste prato, criando os sabores na forma como você cozinha esses dois ingredientes. Este prato exige uma quantidade razoável de tempo e atenção para garantir que o douramento da carne e dos tomates seja feito corretamente. Também precisa de algum tempo no forno. É um prato ideal para o jantar pois pode ser feito com antecedência. O produto final vale a dedicação de tempo.

Ingredientes:

- Dois quilos de acem
- Molho de soja
- Sal
- Mostarda estilo Dijon
- Óleo de cozinha sem sabor, como óleo de canola
- Extrato de tomate
- Lata de tomates inteiros
- Um pacote de pó de gelatina sem aroma
- Uma colher de sopa de amido de milho

Procedimento:

1. **Corte e salgue a carne (pelo menos uma hora antes de começar a cozinhar e até um dia antes).**
 - Corte a carne em pedaços grandes (cerca de 3x2x2 polegadas) garantindo que você corte a fibra muscular.
 - Polvilhe muito levemente com sal em todos os lados.
 - Passe molho de soya em todos os lados de cada pedaço de carne - a quantidade de molho de soja depende do quanto é salgado o seu molho de soja.

- Espalhe um casaco leve de mostarda Dijon preparado na carne (cerca de 1 colher de sopa por 3 quilos de satisfação). Você não quer um sabor distinto de mostarda no produto final. Um leve toque de mostarda aumenta o sabor da carne.
- Deixe descansar durante pelo menos uma hora (à temperatura ambiente) e até 24 horas (na geladeira). Se for refrigerado, você pode tirá-lo da geladeira um par de horas antes de começar a cozinhar.

2. Doure a carne

- Aqueça uma panela de ferro fundido com fundo grande em fogo médio-alto até ficar muito quente, mas não estar levantando fumaça.
- Coloque óleo suficiente para revestir o fundo da panela. Mexa a panela para o óleo cobrir cerca de um centímetro ao redor dos lados para evitar queimar.
- Coloque pedaços de carne na panela de maneira que eles não estejam tocando uns nos outros ou os lados da panela - você vai trabalhar em bateladas. Você pode cobrir a panela para reduzir o espalhamento de gordura no fogão deixando um pequeno espaço para o vapor escapar.
- Quando os pedaços iniciais ficaram cinzas na parte superior e o líquido tiver evaporado, gire todos os pedaços para dourar o outro lado. Você pode adicionar mais alguns pedaços de carne à panela porque os originais encolheram.
- Mantenha um olho em seu fogo. Se estiver muito quente a carne vai fritar rápido demais com o risco de desenvolver compostos de sabor amargo. Se o fogo estiver muito baixo, a fritura da carne levará muito tempo. Você quer que a carne torne a cor da ferrugem, mas que não fique preta. Em qualquer ponto, se a carne começar a ficar muito escura, adicione um pouco de água à panela e esfregue os pedaços de carne nas paredes e no fundo da panela para remover o que estiver grudado na panela - você também pode usar uma colher de madeira plana para raspar os pedaços dourados no molho. Sempre que adicionar água ou carne crua à panela, você deve ter um pouco de molho de cor de ferrugem. Mova os pedaços de carne para que eles absorvam esse molho.
- Você pode deixar os pedaços de carne que já estão dourados na panela quando você adiciona carne crua. Este processo de escurecimento e adição de líquido para liberar os pedaços dourados da panela é a técnica para criar o molho de ferrugem.
- Se a panela estiver cheia ou se alguns pedaços de carne começam a ficar muito escuros e secos, remova esses pedaços da panela de fritura para uma panela de ferro esmaltado limpa.
- Enquanto a carne está dourando, prepare os tomates (veja abaixo) e abra a lata de massa de tomate.
- Uma vez que todos os pedaços de carne são dourados, remova toda a carne para a panela de ferro esmaltado.

3. Toste os Tomates

- Coloque um grande coador de furos grossos sobre uma tigela grande.
- Abra a lata de tomates e despeje seu conteúdo no filtro.
- Usando uma tesoura de cozinha (ou uma pequena faca ou espátula), corte cada tomate inteiro pela metade.
- Gire suavemente os tomates inteiros sobre o coador com uma espátula de borracha para escorrer o suco, mas não misture os tomates - mantenha os tomates tão inteiros quanto você conseguir.
- Uma vez que toda a carne esteja dourada e removida da panela, adicione os tomates escorridos, sem o líquido, à panela quente.
- Agite os tomates ao redor para ajudar a remover todos os pedaços dourados que estão presos na panela.
- Polvilhe o pó de gelatina sobre o líquido de tomate que está agora na tigela.
- Deixe os tomates cozinhar na gordura até que estejam bastante secos e eles também começam a adquirir uma cor de ferrugem.

- Você precisa cuidar com bastante atenção porque os tomates têm uma quantidade significativa de açúcar. Demora tempo para o líquido evaporar. Mas, uma vez que todo o líquido evaporou eles podem queimar muito rapidamente. Você quer chegar ao estágio do tomate tostado, mas não ao estágio queimado.
- Se necessário, a qualquer momento, você pode adicionar algumas gotas de água para evitar que os tomates queimem, mas apenas faça isso se necessário, pois prolongará seu tempo de cozimento.
- Quando os tomates estiverem tostados, despeje toda a pequena lata de pasta de tomate na panela e mexa com uma colher de madeira plana até que a massa de tomate se torne mais seca e adquira uma cor um pouco mais escura.
- Misture o líquido de tomate com a gelatina na tigela e despeje-o na panela mexendo por aí.

4. Braise the beef

- Pré-aqueça o forno a 150 C.
- Despeje todo o conteúdo da panela que contém os tomates na panela de ferro esmaltada que tem a carne dourada.
- Enxágüe a panela de tomate com água e adicione a água na panela de ferro esmaltada. Você quer líquido suficiente para cobrir toda a carne.
- Cubra na panela de ferro esmaltada e transfira para o forno.
- Deixe cozinhar de duas a três horas até que a carne esteja muito macia.
- Você pode ajustar o forno para assar por duas horas e deixar a panela no forno depois disso. Assim, este passo pode ser feito durante a noite, ou enquanto você sai, se você tiver um forno com um recurso de temporizador.

5. Finalizando o cozimento

- Retire a panela do forno e coloque-a numa posição levemente inclinada. Por exemplo, coloque um lado da panela sobre duas par de tábuas de cortar de madeira e o outro lado no balcão.
- Usando uma colher grande, recolha tanta gordura superficial quanto puder. Essa gordura será descartada.
- Misture o amido de milho com uma xícara de água à temperatura ambiente. Para evitar a formação de caroços é mais fácil adicionar primeiro duas colheres de água ao amido e dissolvê-lo antes de adicionar o restante da água.
- Despeje a mistura de amido de milho e água sobre a carne.
- Usando uma espátula de borracha, esfregue suavemente toda a circunferência da panela para fazer com que todos os pedaços dourados que se formaram ao redor do pote caiam novamente no molho. Em seguida, mexa suavemente.
- Prove o sal.
- Re-aqueça a carne suavemente no forno ou com uma chama baixa cuidando para que não queime no fundo.