10 Ιουλίου 2016

Βουβαλίσιες μπριζόλες με σάλτσα κορόμηλου

/ Γενικά

Image not found or type unknown

Συνταγή ΝΙΚΗ ΤΡΕΣΣΟΥ, ΕΥΔΟΚΙΑ ΦΥΛΑΚΟΥΡΗ Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Image not found or type unknown
Συνταγή ΝΙΚΗ ΤΡΕΣΣΟΥ, ΕΥΔΟΚΙΑ ΦΥΛΑΚΟΥΡΗ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Υλικά

- 3 βουβαλίσιες μπριζόλες*, πάχους περίπου 2,5 εκ. και βάρους περίπου 500 γρ. (το βουβαλίσιο κρέας έχει λιγότερο λίπος από το μοσχάρι και βαθιά, μεστή γεύση που θυμίζει βοδινό – εναλλακτικά, χρησιμοποιούμε μοσχαρίσιο T bone)
- 3 κουτ. σούπας μουστάρδα
- 3 σκελίδες σκόρδου, λιωμένες
- 100 ml ξηρό λευκό κρασί
- 1 κουτ. σούπας θυμάρι ξερό
- 50 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Για τη σάλτσα

- 20 κορόμηλα, ξεφλουδισμένα και χωρίς κουκούτσι, πολτοποιημένα σε πολυκόφτη
- 2 κουτ. γλυκού ζάχαρη, καστανή
- 250 ml λευκό, ξηρό κρασί
- 3 κουτ. γλυκού θρούμπι ξερό, τριμμένο
- 50 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 6
Προετοιμασία 20΄ Αναμονή 1 βράδυ Μαγείρεμα 10΄Ψήσιμο 8-10΄

Διαδικασία Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τη μουστάρδα, το σκόρδο, το κρασί, το θυμάρι, ελαιόλαδο και αλατοπίπερο. Βυθίζουμε τις μπριζόλες, φροντίζοντας να καλύπτονται από τα υλικά. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο να

μαριναριστούν για 1 βράδυ. Βγάζουμε από το ψυγείο και αφήνουμε τις μπριζόλες για 1 ώρα να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου. Στραγγίζουμε τις μπριζόλες από τη μαρινάδα και ψήνουμε στα κάρβουνα ή σε ψησταριά υγραερίου σε δυνατή φωτιά για 10 – 12 λεπτά από την κάθε πλευρά, με τακτικά γυρίσματα. Εναλλακτικά, προθερμαίνουμε το φούρνο στη λειτουργία του γκριλ και λαδώνουμε τη σχάρα. Τη βάζουμε στο ψηλότερο ράφι και στερεώνουμε κάτω από τη σχάρα ένα ταψί για να στάζουν μέσα τα λίπη. Βάζουμε τις μπριζόλες στη σχάρα και ψήνουμε για 8 – 10 λεπτά από κάθε πλευρά, για μέτρια ψημένες. Αυξομειώνουμε ανάλογα το χρόνο.

Σάλτσα: Σε ένα μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε τον πολτό κορόμηλου για περίπου 2 λεπτά. Ρίχνουμε τη ζάχαρη, αλατοπίπερο, ανακατεύουμε και σβήνουμε με το κρασί. Μαγειρεύουμε για περίπου 3 – 4 λεπτά, μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ. Σκορπίζουμε το θρούμπι και σερβίρουμε.

Συνοδεύουμε με τη σάλτσα και με πατάτες φούρνου.

Μυστικό: * Ελληνικό βουβαλίσιο κρέας βρίσκουμε σε εξειδικευμένα κρεοπωλεία των Σερρών, που έχουν εξελιχθεί σε σύγχρονες μονάδες παραγωγής, επεξεργασίας, τυποποίησης και συσκευασίας και στέλνουν σε διάφορες περιοχές της χώρας: Μπόρας (τηλ. 23270-31.109), Φάρμα Κερκίνης (τηλ. 23270-41.151), Σερραϊκά προϊόντα (τηλ. 23210-26.722), Το χασαπάκι (τηλ. 23270-22.093). Προϊόντα από βουβαλίσιο κρέας (νωπό κρέας, αλλαντικά) βρίσκουμε -εντελώς ενδεικτικά- στα εξής καταστήματα: Κρεοτεχνείο Γεωργιάδης (τηλ. 210-60.39.870), Δρακούλης meat (τηλ. 210-93.20.211), Παντοπωλείον της Μεσογειακής Διατροφής (τηλ. 210-32.34.612), Παντοπωλείο Θεσσαλονίκης (τηλ. 2310-244.684), κατόπιν παραγγελίας.

Πηγή: .gastronomos.gr