

Tostas de rosbif con chutney de cebolla

Tiempo total **100 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **60 Mins.** Tiempo de cocción **30 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
1.945 kJ / 465 Kcal

Grasas: **18 g** Proteínas: **30 g**
Carbohidratos: **44 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g	de rosbif
20 ml	de aceite de colza
1 pellizco	de sal
2 pellizcos	de pimienta negra recién molida
1 pellizco	de jengibre molido
1 pellizco	de nuez moscada molida
200 g	de cebolla morada
10 g	de azúcar moreno
50 ml	de vinagre balsámico
40 ml	<u>Kikkoman Salsa de Soja dulce</u>
1 manojo	de tomillo fresco
0,5	guindilla fresca
120 g	de baguette
10 ml	de aceite de oliva
10 g	de hojas de mostaza

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de rosbif - **10 ml** de aceite de colza - **1 pellizco** de sal - **1 pellizco** de pimienta negra recién molida - **1 pellizco** de jengibre molido - **1 pellizco** de nuez moscada molida
Seque el rosbif con papel de cocina y úntelo bien con el aceite, la sal, la pimienta, el jengibre y la nuez moscada, procurando que quede impregnado de manera uniforme.

Pasos 2

Dore la carne por todos los lados en una sartén muy caliente hasta que adquiera un color intenso. Trasládela a un horno precalentado a 120 °C y áselas hasta que alcance una temperatura interna de 52-54 °C. Una vez cocinada, déjela reposar durante al menos 15 minutos y, después, córtela en lonchas muy finas.

Pasos 3

200 g de cebolla morada - **10 ml** de aceite de colza - **10 g** de azúcar moreno - **50 ml** de vinagre balsámico - **40 ml** Kikkoman Salsa de Soja dulce - **1 pellizco** de pimienta negra recién molida - **1 manojo** de tomillo fresco - **0,5** guindilla fresca
Corte la cebolla en tiras finas y sofríala en el aceite a fuego medio. Cuando esté tierna, añada el azúcar moreno y cocine hasta que se caramelicé ligeramente. Vierta el vinagre balsámico y Kikkoman salsa para arroz. Separe las hojas de tomillo de los tallos e incorpórelas junto con la pimienta y la guindilla finamente picada. Deje cocer a fuego lento durante 20-25 minutos, removiendo

con frecuencia, hasta que la cebolla esté tierna, brillante y adquiera una consistencia espesa, similar a la de una mermelada.

Pasos 4

120 g de baguette - **10 ml** de aceite de oliva

Corte la baguette en rebanadas diagonales, píntelas ligeramente con aceite de oliva y hornéelas durante 2-3 minutos en un horno precalentado a 190 °C, hasta que estén doradas y crujientes.

Pasos 5

10 g de hojas de mostaza

Unte cada tosta crujiente con una capa del chutney de cebolla morada preparado en el paso 3.

Disponga encima las lonchas de rosbif del paso 2 y decore con las hojas de mostaza.