



Brisket en salsa de frutos rojos

Categoría: Plato Fuerte, Celebración

¿Buscas ideas para las cenas decembrinas? Llegó lo que estabas buscando, este brisket en salsa de frutos rojos será un platillo épico para recibir al 2024.



Preparación
300 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 kgs de brisket de res
- sal de grano
- pimienta
- 1 rama de romero picado
- 3 tazas de caldo de res
- 30 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 taza de Mermelada de fresa La Costeña®
- 60 g de frambuesas
- 60 g de zarzamoras
- 10 g de Chipotle adobado La Costeña®



Preparación

1. Mezclar la sal de grano, pimienta y romero fresco, cubrir el brisket con esta mezcla y refrigerar por 40min.
2. Verter la mitad del caldo de res en un refractario, colocar el brisket y meter a hornear a 180°C durante 4 horas.
3. Licuar la mermelada de frutos rojos con el chipotle, el resto del caldo de res, sal de grano, ajo y cebolla. Calentar en una olla agregando 1 taza de frutos rojos, dejar cocinar a fuego bajo hasta llegar al hervor.
4. Retirar el brisket del horno y verter la salsa caliente por encima.
5. Reposar por unos minutos fuera del horno, cortar y servir.