

## Aspic de ternera con vinagreta de ayocotes



**Entrantes**

Tipo de receta



**45 Minutos**

Preparación

240 Minutos



**Media**

Dificultad



### Ingredientes para 4-8 personas

NOTA: El ayocote es un tipo de judía seca originaria de México, carnosa, de color oscuro y muy sabrosa, de uso común en Austria, sobre todo en ensalada. Como en España no será fácil de conseguir se puede sustituir por judías pintas o judiones

#### Ingredientes

Las gelatinas:

750 gr de ternera cocinada (brazuelo o contra)

4 hojas de gelatina

½ de caldo de ternera

1 buen puñado de zanahorias cortadas en daditos

1 buen puñado de apio cortadas en daditos

1 buen puñado de puerro cortadas en daditos

1 cucharada de rábano picante, o wasabi en su defecto

Sal

Pimienta

Vinagreta:

250 gr de judiones cocidos

1 cebolleta

4 cucharadas de vinagre de manzana

4 cucharadas de aceite de pipas de calabaza

Sal, pimienta

4 cucharadas de caldo de ternera frío y sin grasa

### Preparación

Forrar el molde con film de cocina transparente y dejarlo enfriar. Poner la gelatina a remojar en agua fría.

Escaldar la verdura, colarla, ponerla debajo del agua fría y escurrirla muy bien. Calentar el caldo de ternera, escurrir bien la gelatina y ponérsela al caldo y dejarlo enfriar un poco.

Cortar en lonchas de unos 4 mm de grosor la carne ya cocida y enfriada. Poner la verdura en el caldo y salpimentar. Echar un poco de este caldo en el molde, luego una capa de carne y de nuevo un poco de caldo y así sucesivamente hasta que se haya terminado la porción preparada y finalmente meterlo en el frigorífico unas 4 horas.

Para la vinagreta picar los judiones y la cebolleta, mezclarlo con el resto de los ingredientes y sazonar.

Sacar el molde de la nevera poco antes de ser servido, desmoldar la gelatina y cortar la en porciones, ponerla en un plato y adornar con la vinagreta.

Sugerencia: el acompañamiento perfecto para este plato es un pan de aceite de pipas de calabaza recién hecho.

**Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Magazin Kochen & Küche**