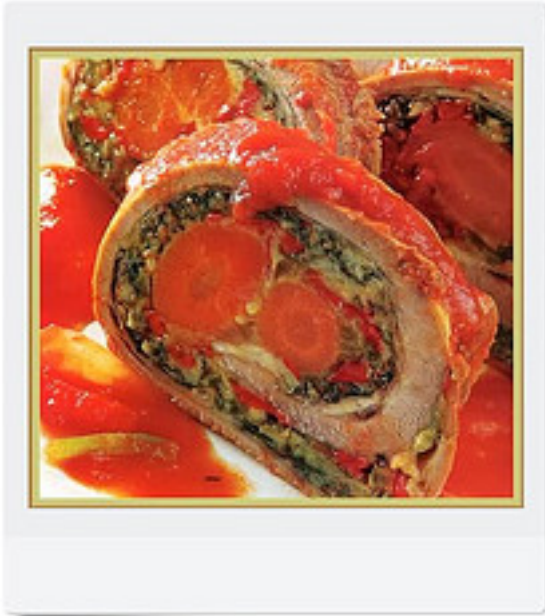


{loadposition content_adsense1}



INGREDIENTES

Ajo picado: 4 dientes
Perejil picado: 1 taza tamaño té
Cebollas de verdeo picadas y rehogadas: 3
Sal, pimienta, orégano y ají molido: a gusto
Matambre: 1 de, aproximadamente, 1,250 kg
Gelatina sin sabor: 1 sobre
Queso de máquina cortado en fetas: 200 gramos
Pimiento verde chico picado: 1
Pimiento rojo chico picado: 1
Zanahorias baby precocidas: 200 gramos

PARA LA SALSA PORTUGUESA

Aceite: 1/2 pocillo

Ajo picado: 4 dientes

Cebollas cortadas en octavos: 2

Pimiento rojo cortado en juliana: 1

Pimiento verde cortado en juliana: 1

Sal: una pizca

Tomates peritas triturados: 2 latas

Puré de tomate: 2 latas

Vino blanco: 500 cm³

Ramas de hierbas frescas (orégano, tomillo, albahaca, laurel): 1 ramito

PREPARACIÓN

Salsa portuguesa. Verter el aceite en una cacerola, llevar a fuego mediano y dejar que tome temperatura. Incorporar ajo, las cebollas, los pimientos y una pizca de sal. Saltear un minuto. Agregar los tomates, el puré de tomate, el vino y el ramito de hierbas. Dejar que rompa el hervor. Apagar el fuego y reservar tapado.

Matambre. Mezclar los dientes de ajo, el perejil picado y la cebolla de verdeo. Condimentar con sal, pimienta, ají molido y orégano. Reservar. Retirarle la grasa al matambre, limpiarlo bien. De ser necesario, recortar los bordes para dar buena forma. Salpimentar la carne. Espolvorear con medio sobre de gelatina y distribuir por encima la mezcla de ajo y perejil. Distribuir las fetas de queso y, encima, los pimientos y las zanahorias en uno de los lados más largos.

Espolvorear con el resto de la gelatina. Arrollar, comenzando por el lado donde se colocaron las zanahorias. Atar en varios lados y coser con hilo de algodón para cerrar todas las aberturas. Colocar el matambre en una cacerola grande. Cubrir con la salsa portuguesa y cocinar, con la cacerola a medio tapan, por 1 hora o hasta que al pinchar la carne se perciba tierna. Mover cada tanto la carne para que no se pegue la salsa a la cacerola. Retirar. Servir cortado en rodajas y salseado. El matambre puede servirse con ensalada o puré de papas a gusto.