ROAST BEEF CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL ACOMPAÑADO DE POLVO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA

Ingredientes:

Para el roast beef:

1 pieza de 3 kg de lomo bajo de vacuno deshuesado.

C.s pimienta negra recién molida.

C.s sal

C.s tomillo fresco.

100 ml aceite de oliva virgen extra Arbequina.

4 paquetes de Tostas antihumedad para montar el aperitivo.

C.s micromezclum para decorar.

Para la salsa:

1 bote de mostaza antigua.

1 bote de miel de abeja ecológica

c.s nata de montar sin azúcar.

Para el aceite de oliva virgen extra arbequina:

1k de maltodextrina

500gr de aceite de oliva

Hierbas aromáticas

Sal

Elaboración:

Para el roast beef: Especiar la carne y en un sauté con un chorreón de aceite de oliva virgen extra Arbequina y marcar la carne por todos los lados.

En un gastronorm colocar la carne y echar un chorreoncito de aceite de oliva virgen extra Arbequina y el tomillo. Hornear a 180°C durante 20 minutos, voltear la pieza de carne y darle otros 20 min por el otro lado. Sacar del horno y abatir sobre una rejilla para que reviertan los jugos y no se desangre la pieza. Cortarlo finamente con máquina de fiambre.

Para la salsa: mezclar la miel y mostaza al gusto, suavizar con nata semimontada.

Para el polvo de aceite de oliva virgen extra Arbequina:

Mezclar la Maltodextrina con el aceite, añadir la sal y las hierbas aromáticas y remover hasta que se obtenga una textura moldeable.

Montaje: sobre una tosta antihumedad colocar una base de micromezclum y encima una loncha de roast beef al que le hemos untado previamente un poco de salsa y rulada. Arriba del rulo colocar poner un puntito de salsa y rociar con el polvo de aceite.