

Procedimientos Básicos para Estofar Carnes con Saladmaster



Estofar en líquido no espeso

1. Corta la carne según necesites. Seca la carne completamente.
2. Precalienta la olla a fuego medio. Aproximadamente 3 - 5 minutos.
3. Coloca la carne formando una sola capa en la olla caliente sin aceite. La carne se pegará pero se despegará cuando esté dorada. Dora la carne unos 6 minutos.
4. Voltea la carne, cubre y dora por el otro lado unos 3 minutos.
5. Añade líquido o caldo según las instrucciones de la receta.
6. Añade otros condimentos.
7. Lleva el líquido a ebullición, tapa la olla. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce el fuego a bajo y cocina hasta que la carne esté tierna. (Nota: El tiempo de cocción depende del grosor de la carne. Consulta los Consejos para Cocinar la Carne.)
8. Retira la carne de la olla y mantenla caliente.
9. Prepara una salsa con el jugo del estofado:
 1. Nata líquida
 2. Mezcla el jugo del estofado con la nata.
 3. Pon la salsa en la olla.
 4. La salsa se espesará al calentarse
 5. Cocina la salsa durante unos minutos
 6. Añade la salsa a la carne (en rodajas o entera)

Estofar en líquido espeso (Método 2)

1. Corta la carne según necesites. Seca la carne completamente.
2. Dora la carne en la olla, retírala y dora el mirepoix.
3. Agrega harina y dórala.
4. Agrega caldo para hacer una salsa espesa. Agrega los condimentos.
5. Pon la carne en la olla. Tapa y cocina a fuego lento hasta que la Vapo-Valve™ haga clic, baja la temperatura y cocina hasta que la carne esté tierna.
6. Ajusta la salsa como sea necesario (cuela, sazona, reduce,

diluye, etc.)

Estofado Clásico

Sigue el Método 2, excepto:

1. No doras la carne. Cocínala a fuego medio/bajo sin que llegue a dorarse.
2. Añade harina a la carne en la olla para hacer la salsa.
3. Termina la salsa mezclando yema de huevo y nata.

Valoración:

