



Brisket con salsa barbecue

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 11 horas aproximadamente

Tiempo total: 11 horas 15 minutos

Porciones: 10 personas aproximadamente

No parece que sea tan sencillo preparar esta receta, lo que en realidad se necesita es tiempo, no omitir ninguno de los ingredientes y tener a la mano un termómetro para checar el punto final de cocimiento. Cabe mencionar que es muy importante que usen cucharas medidoras y no cucharas de las que usamos para comer o bien cálculos al tanteo. La receta queda muy bien así como está y el sabor del barbecue es delicioso, muy balanceado.

La versatilidad es que puede comerse en tortas de pan brioche o bien con arroz y puré o cualquier otro complemento como alguna ensalada de col, etc.

Los tiempos y métodos de cocimiento están calculados para hacer aproximadamente 2 a 2.5 kilos de carne en trozo, si se desea aumentar la cantidad, hay que hacer el cálculo proporcional para aumentar los tiempos de cocimiento según el método elegido. Rinde aproximadamente para 10 personas si solo comen la carne, pero como siempre va con complementos o en tortas, alcanza hasta para 15 personas.

Revisar el punto 3 del procedimiento antes de empezar la receta.

Ingredientes:

- 2 a 2 ½ Kilos de brisket de res en trozo.
- 1 Cucharada de aceite de cártamo, uva o aguacate.

Ingredientes mezcla de especias:

- 1 Cucharada de azúcar morena.
- 2 cucharaditas de paprika.
- 1 cucharadita de cebolla en polvo.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- ½ cucharadita de comino en polvo.
- ¾ cucharadita de mostaza en polvo.
- 1 cucharadita de sal.
- ½ cucharadita de pimienta negra molida.



Brisket con salsa barbecue

Ingredientes para la salsa barbecue:

- 2 Dientes de ajo machacados.
- ½ Taza de vinagre de manzana (125 ml).
- 1 ½ Tazas de salsa Catsup (375 ml.).
- ½ Taza apretada de azúcar morena (110 gr.).
- 2 cucharaditas de cebolla en polvo.
- 2 cucharaditas de mostaza en polvo.
- 2 cucharaditas de pimienta negra molida.
- 1 cucharadita de pimienta de cayena (ajustar al gusto de picor).
- 2 Cucharadas de salsa inglesa.

Procedimiento:

1. Hacer la mezcla de especias secas y empanizar la carne con ellas por ambos lados, procurando que se peguen muy bien. Dejar reposar unos 30 minutos en refrigeración.
2. Preparar la salsa barbecue con todos los ingredientes mezclados en un tazón hasta que se sienta que el azúcar se desbarató por completo (usar un tenedor o batidor de globo). Poner la salsa en el fondo de la olla de lento cocimiento.
3. Acomodar el brisket sobre la salsa y tapar la olla. Cocinar eligiendo el método preferido:

SLOW COOKER:

1 hora en temperatura ALTA y luego ajustar a temperatura BAJA y cocinar así por 10 horas más. No destapar en ninguna parte del proceso para que no escape el calor y se retrase el cocimiento.

HORNO ROSTIZADOR ELÉCTRICO:

Cocinar por 1 hora a 300°F / 148°C y luego por 10 horas a 190°F / 87°C

OLLA DE PRESIÓN:

Aproximadamente 2 horas.

HORNO CONVENCIONAL:

Cocinar por 10 horas dentro de pava bien tapado a 320°F / 160°C. (No usar la función de convección). Para saber si la carne ya está cocida, se introduce un termómetro en su parte más gruesa y la temperatura debe ser de 180°F / 82°C.

4. Retirar la carne de la olla y acomodarla en una charola para horno. Pasar por un colador toda la salsa barbecue y ponerla en una ollita honda sobre la estufa, a fuego medio a bajo, para que empiece a hervir y vaya reduciendo y espesando. Considerar que al enfriar se espesa.
5. Mientras tanto, rociar la carne con la cucharada de aceite y meterla al horno a rostizar (broil) a 390°F / 200°C por unos 15 minutos o hasta que se vea que empieza a dorar la costra. Retirla del



Brisket con salsa barbecue

horno y barnizar con salsa barbecue. Regresar la carne a hornear por unos 5 a 10 minutos más hasta que caramelice.

6. Sacar del horno y reposar tapada con aluminio por 20 minutos.
7. Rebanar en contra de la veta del músculo (para que quede más suave).
8. Acomodar las rebanadas en un platón y servir las bañadas con salsa barbecue o bien solas y que cada quien le ponga la salsa al gusto. También se pueden hacer tortas en pan brioche.

¡BUEN PROVECHO!