



Cuete con gravy

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora 45 minutos

Tiempo total: 2 horas

Porciones: 6 personas

Definitivamente el cuete es una carne para cocer en olla de presión. De otra forma hacer esta receta les puede llevar mucho tiempo... entiendo por lo que me han ido comentando, que no todos son muy afectos a usar la olla de presión, al menos no la tradicional que yo uso (sí... la que hace «chaca chaca» cuando hay que regular la presión). Lo bueno es que ahora hay muchas alternativas, más prácticas y seguras que hacen la misma función en la misma cantidad de tiempo.

Espero que sí se animen a cocer el cuete porque esta receta es muy sabrosa y «apapachadora», sobre todo para los días frescos. A mí me trae muy buenos recuerdos.

Ingredientes:

- 1 kilo de cuete de res en trozo.
- 1/4 de cebolla en trozo.
- 6 pimientas enteras.
- 4 hojas de laurel grandes.
- 400 gr de puré de tomate.
- 2 papas blancas cortadas en cubos grandes.
- 4 cucharadas razas de harina (aprox. 130 gramos).
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- 3 litros de caldo donde cocimos el cuete (colado y a temperatura ambiente).
- Sal, pimienta y consomé de res al gusto.

Procedimiento:

Es preferible poner a cocer el cuete en olla de presión porque es una carne muy dura y requiere de mucho tiempo para quedar suave. Se puede hacer en olla de lento cocimiento, solo hay que considerar el factor tiempo, puede ponerse una noche antes, enfriar sin rebanar y refrigerar (hay que reservar el caldo de cocción). Al día siguiente se rebana y se procede con la preparación.

En la olla de presión se agregan 4 ó 5 litros de agua hasta cubrir la carne. Ahí mismo la sal, pimienta, laurel y la cebolla en trozo.

Tarda 1 hora tiempo total para quedar listo y luego hay que sacarlo y dejarlo enfriar para poder rebanarlo y que no se desbarate. Hay que usar cuchillo eléctrico de preferencia y hacer rebanadas de aproximadamente 1 cm. de ancho.

NO OLVIDAR reservar el caldo en que se coció la carne ya bien colado y a temperatura ambiente, de lo contrario no servirá para hacer el gravy.



Cuete con gravy

En un sartén hondo, poner a calentar el aceite a fuego bajo, agregar el harina y mover constantemente para que no se vaya a quemar. Justo cuando se pone de color dorado pálido, se va agregando el caldo en forma de hilo, poco a poco... si se integra de golpe se van a hacer grumos difíciles de desbaratar.

Para hacer el proceso más sencillo, se puede agregar el puré de tomate en el caldo antes de vaciarlo al sartén para hacer el gravy.

Al irlo agregando es **muy importante** no dejar de mover la cuchara en forma de círculo e ir aplastando los grumos que se van formando, así es como se hace una pasta. Hay que trabajarla con la cuchara, aplastando con la parte de atrás, como alisándola para que se haga tersa y suave. Continuar así hasta terminar de usar el caldo, dependiendo de lo espeso y la cantidad de gravy que se prefiera.

La clave es desbaratar bien desde el inicio. Una vez que ya quedó el gravy, se pueden desbaratar grumos usando la licuadora de inmersión.

A nosotros en casa nos gusta con mucho jugo para así poder ponerle encima del arroz. Por eso cambié de olla y casi parece caldo, pero esto ya es cuestión de cada quien. Rectificar el sabor y si hace falta se puede agregar consomé de res o el condimento que se prefiera para salar (que no cambie el sabor).

Hay que dejar hervir para que espese y después agregar la carne para que hierva en su salsa por unos 10 minutos y luego poner las papas para que aporten su almidón y ayuden a la consistencia. Después de agregar la papa, hay que rectificar el sabor después de un rato por si es necesario volver a salar.

El arroz blanco es una muy buena opción para acompañar el cuete.

¡BUEN PROVECHO!



BY

KATIA

VIDAL