



Arista con naranja

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 20 minutos **Difficoltà:** medio



Ingredienti per 4 personas

- Arista 1 kg
- Jugo de naranja 450 g
- Piel de naranja 10 g
- Aceite de oliva virgen extra 50 g
- Mantequilla 50 g
- Vino blanco seco 50 g
- Hojas de laurel 2 hojas
- Romero 2 ramitas
- Tomillo 1 cucharadita
- Granos de pimienta negra 10 g
- Sal fina al gusto

Preparar la marinada: colocar el romero, el tomillo, la hoja de laurel, los granos de pimienta y 2 cucharadas de aceite de la dosis total en un tazón, luego agregar la ralladura de naranja y la mitad del jugo exprimido.

Agregar la carne al tazón, cubrir con papel aluminio y dejar marinar en la nevera durante al menos 3 horas. Cada 30 minutos, girar la carne en el tazón para asegurarse de que todos los lados estén en contacto con la marinada.



Después de este tiempo, sacar la carne de la marinada y reservar el líquido. Si es necesario, atar la arista con hilo para darle una forma regular.

Derretir la mantequilla en el aceite restante en una sartén grande a fuego lento, luego agregar la carne, aumentar el fuego y sellarla por todos lados durante un total de unos 10 minutos.

Después de sellar todos los lados, desglasar con vino blanco y dejar que se evapore por completo, luego verter el resto del jugo de naranja y la marinada reservada.

Cubrir con la tapa y cocinar durante 3 horas a fuego medio-bajo, volteando la carne ocasionalmente y rociándola con los jugos de cocción.

Al final del tiempo de cocción, agregar sal al gusto.

Cuando sea el momento de servir, cortar la arista de naranja en rodajas y rociar con los jugos de cocción.

