GASTRO

Aprende a preparar cocina argentina: ojo de bife

COMENTAR NOTICIA

Fotografía por | Ángel Becerril

María Toro

26/01/2017 17:55

Carne de primera calidad a la parrilla auténtica. Eso sirve **La Cabaña Argentina**, un restaurante familiar que lleva más de 20 años cultivando la gastronomía reina de la carne.

En 1994, Don Ovidio inauguró un lugar donde los madrileños pudiesen degustar **la auténtica cultura de la parrilla argentina**. Hoy, es su hijo Alejandro el gerente de La Cabaña Argentina, y tras más de 20 años, continúan importando semanalmente lomos y cortes de su tierra para seguir ofreciendo la mayor calidad. Su parrilla, instalada en la entrada del local a la vista de todos los clientes, se mantiene activa toda la jornada. La mezcla de la madera de quebracho blanco y colorado, avivada con carbón argentino, le confieren un distinguido sabor a los platos. La carne, como la Angus, proviene de animales criados en libertad en el llamado Triángulo de las Bermudas de la buena carne en Argentina (zona de la Pampa, Santa Fe y el norte de Buenos Aires), muy ricas en grasa.

Ingredientes: En esta ocasión, probamos el bife de lomo alto, también conocido como ojo de bife. Este corte especial consigue que la carne se mantenga muy jugosa, rica en grasa entrevetada y mantiene todo su sabor y ternura. El plato tiene como acompañamiento una pequeña guarnición a base de tomates cherry y patata a la brasa, de la que usaremos una por comensal.

Preparación: La carne se prepara a la parrilla, se retira y se corta de forma que las vetas queden a la vista. Las patatas se colocan en la parrilla envueltas en papel de aluminio y tapadas con las brasas. Una vez listas, se sazonan al gusto haciendo un corte en forma de cruz. Los tomates se presentan en mitades.

VINO MALBEC

Para maridar la carne, en La Cabaña Argentina llevan dos años apostando muy fuerte por el vino argentino. En este caso recomiendan un vino Malbec de la zona alta de Mendoza, del Valle de Uco (a más de 1.200 m de altura). Un maridaje con poco cuerpo para que el aroma ayude al plato. En su carta se pueden degustar más de 60 tipos de vino Malbec argentino.

La Cabaña Argentina. C/ Ventura de la Vega, 10. Madrid. Tel.: 913 697 202

NOTICIAS RELACIONADAS

1 Castellón presenta su "mejor feria de la década"

2 Cómo diferenciar un cruasán bueno de uno malo

3 Coca-Cola saca de la clandestinidad Royal Bliss, su nueva marca de bebidas

4 Ramen: el cocido japonés que arrasa en España

5 Menú del Día: Gumbo, al compás de Nueva Orleans

Temas Relacionados GASTRONOMÍA

COMENTARIOS

Todavía no hay comentarios. Sé el primero en dar tu opinión...

COMENTAR NOTICIA

TE RECOMENDAMOS recomendado por outbrain

Estos 5 sitios de citas están funcionando realmente en Madrid
Top5 Sitios Dating

Por que siempre debes tener un frasco de aceite de coco en tu baño
foodspring

Próstata: un experto español desvela un gesto simple para aliviarla
saludalnatural.es

Te compramos tu piso de Madrid sin hacer visitas
Tiko Madrid

saludalnatural.es
Próstata: 6 activos naturales para dejar de levantarse por la noche.

Hotix Pro
¿Por qué todos en España están comprando este calentador de habitación de 59€?

Safe Air X ™
El medidor de CO2 que está revolucionando el mercado ha llegado a España.

© ELMUNDO.es Avenida de San Luis 25 - 28033 MADRID Una web de Unidad Editorial

Términos y condiciones de uso Política de privacidad Política de cookies Certificado por OJD Contacto Publicidad Venta de contenidos

Síguenos en

Ranking powered by MTT Communications