

Venezolana

Platos Fuertes

Asado Negro

Tradicional

Venezolano

⌚ Prep: 25m

🔥 Cocción: 142m

❄️ Reposo: 2h

Σ Total: 287m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Chef James Tahhan

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[11]

- ☐ 3.5 lbs Muchacho redondo de res
- ☐ 0.75 taza Papelón rallado o piloncillo (Goya Panela)
- ☐ 1 taza Vino tinto seco
- ☐ 2 tazas Caldo de res concentrado (o agua)
- ☐ 2 unidades Cebollas amarillas ralladas o picadas finas
- ☐ 6 dientes Dientes de ajo majados en pasta
- ☐ 3 cucharadas Salsa inglesa (Worcestershire sauce) (Lea & Perrins)
- ☐ 1 cucharadita Comino molido
- ☐ 3 cucharadas Aceite vegetal neutro
- ☐ 2 cucharaditas Sal kosher
- ☐ 1 cucharadita Pimienta negra recién molida

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Papelón: Goya Cane Sugar Panela
Melaza no refinada que da el color oscuro. • 📍 Pasillo hispano.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1

Marinar (2 Horas)

⌚ 25 min

Frota el muchacho redondo con las cebollas ralladas, ajo majado, salsa inglesa, comino molido, sal kosher y pimienta negra. Marina tapado en refrigeración durante 2 horas (120 minutos).

✓ Control: Carne profundamente sazonada.

2

Quemar Papelón y Sellar

⌚ 12 min

Retira y reserva los sólidos de la marinada. Calienta el aceite vegetal con el papelón rallado en la cazuela hasta que burbujee y oscurezca; sella la pieza de res por todos lados durante 12 minutos hasta quedar caoba casi negra.

✓ Control: Costra oscura brillante.

3

Estofar en Vino y Caldo

⌚ 2h (120m)

Incorpora la marinada reservada, el vino tinto seco y las 2 tazas de caldo de res. Tapa y cocina a fuego lento durante 2 horas (120 minutos) hasta que esté muy tierno (195°F–205°F / 90°C–96°C).

✓ Control: Carne muy tierna al tenedor.

4

Cortar y Glasear

⌚ 10 min

Corta en medallones de media pulgada en contra de la fibra y cocina 10 minutos más bañando con la salsa negra reducida.

✓ Control: Medallones glaseados en salsa azabache.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)

Seguridad Alimentaria USDA (≥145°F / 63°C) vs Textura Culinaria de Colágeno (195°F–205°F / 90°C–96°C): Aunque la carne de res o cerdo es microbiológicamente segura a 145°F (63°C), los cortes de cocción lenta requieren alcanzar 195°F–205°F (90°C–96°C) para transformar el colágeno rígido en gelatina melosa y fácil de deshebrar.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Rodajas limpias y tiernas bañadas en salsa caoba espesa y agridulce.

🔪 POR QUÉ FUNCIONA:

Quemado de Papelón: Caramelizar papelón hasta punto oscuro crea la costra y sabor agridulce emblemático.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

Salsa muy dulce: Añade 2 cucharadas de vino tinto y vinagre de manzana.