

Vitello Tonnato amb Thermomix

És una recepta de la cuina italiana i no és més que vedella amb una salsa maionesa amb tonyina, anxoves etc....

Es serveix freda i és excel·lent per a l'estiu, ho pots deixar fresquet a la nevera i consumir-ho quan vulguis i ja ho tens llest.

Hi ha dues maneres de preparar la carn, la pots coure amb verdures o fer-la al vapor en el Varoma. Jo he optat per la segona i el resultat ha estat bo.

He utilitzat rodó de l'espatlla (perquè és més tendre).

En el Varoma, cap una peça de 800 gr a 1.000gr.



INGREDIENTS:

- *Per preparar la carn:*
- 800 gr o 1.000 gr de rodó de l'espatlla

- Sal
- Pebre
- 1.000 gr d'aigua
- *Per la salsa:*
- 300 gr. oli de girasol
- 80 gr. tonyina en oli
- 10 gr. tàperes
- 3 filets d'anxova
- 1 culleradeta de vinagre
- 1 ou
- 1 rovell d'ou
- 20 gr. suc de llimona
- 1 pessic de sal

PREPARACIÓ:

Cocció de la vedella:

1. Amaneix el rodó amb sal i pebre, embolica amb paper film i col·loca en el recipient Varoma.
2. Tapa i reserva.
3. Posa l'aigua en el got, situa el Varoma en la seva posició i programa **35 min/Varoma/ vel 1**
4. Retira el Varoma, deixa refredar el rodó i reserva a la nevera sense treure el film, fins a l'endemà.
5. Talla-ho a rodanxes molt fines i serveix la carn i la regada amb la salsa

Preparació de la salsa:

1. Farem una maionesa. Posa una gerra damunt de la tapa del Varoma i pesa l'oli, Retira i reserva.
2. Posa en el got la tonyina, les tàperes i les anxoves, tritura **4 seg/ vel 7**
3. Afegeix el vinagre, l'ou, el rovell, el suc de llimona i la sal.
4. Mescla **3 min/vel 5**, mentrestant, aboca a poc a poc l'oli

sobre la tapa, al voltant del cubilet, perquè caigui en fil fi i emulsioni. Mescla de nou **2 min/vel 5**. Aboca la salsa en un bol.

5. Retira el film de la carn, talla-la en rodanxes fines i col·loca-les sobre una safata o plat, en una sola capa. Aboca part de la salsa i algunes tàperes damunt de la carn, posa la resta en una salsera i serveix.

Com que porta un rovell d'ou cru, és millor guardar el plat a la nevera fins al moment de servir.