

Receta de tapapecho al horno con vino tinto



Receta de tapapecho al horno

Receta de tapapecho al horno muy fácil de elaborar, **pero que requiere de suficiente tiempo de preparación** para obtener un resultado óptimo, ideal para preparar el fin de semana.

¿Cómo hacer tapapecho al horno?

El tapapecho es un corte obtenido la parte central del pecho del vacuno, **con forma de triángulo alargado** y que suele ser considerado algo complicado de preparar, ya que requiere de una lenta cocción para lograr una preparación de tierna y sabrosa.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Vitaminas: A, B12, C, D, E, K

Minerales: Zinc, Magnesio, Potasio

Preparación: 60 minutos

Cocción: 6 horas 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de tapapecho al horno

Ingredientes

- 2 kg de tapapecho con grasa
- 750 ml de vino tinto
- 350 ml de agua
- 3 zanahorias en rodajas
- 1 cebolla trozada
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 ramita de tomillo
- Sal de mar
- Pimienta

Preparación

- 1. Pre-calentar el horno a 140°C (284°F) por al menos 10 minutos.
- 2. Condimentar la carne con la cebolla y el ajo en polvo, sal, pimienta y ají de color a gusto, distribuir bien por toda la superficie y reservar.

- 3. En una olla grande añadir 2 cucharadas de aceite y calentar a fuego alto, sellar la carne de forma homogénea hasta caramelizar la superficie, bajar a fuego medio y agregar la cebolla trozada en 8 partes y las zanahorias en rodajas, revolver todo con una cuchara de madera y cocinar por unos 3 minutos para extraer los jugos de la carne y dorar ligeramente la cebolla.
- 4. Incorporar el vino tinto, el agua y revolver suavemente, mantener al fuego hasta alcanzar el hervor y trasladar la carne a una fuente de horno de vidrio, con el costado que contenga mayor cantidad de grasa hacia arriba, distribuir las verduras, el líquido, coronar con la ramita de tomillo y sellar con papel aluminio.
- 5. Llevar la fuente al horno pre-calentado y cocinar durante unas 6 horas, añadir un poco más de vino de ser necesario para mantener la carne cubierta, apagar el horno, separar el caldo de la carne y desengrasar.
- 6. En una tabla de cocina cortar la carne en trozos contra la veta y reunir nuevamente la carne y el caldo desengrasado para hidratar.
- 7. Servir el tapapecho al horno inmediatamente, acompañado de [puré de papas](#) o [arroz](#).

Recomendamos

[Estofado de jabalí](#)

[Pollo ganso a la olla](#)