

Roast Beef “all’Anglese”

Υλικά

1 ½	κιλό	Roast Beef Wagyu
1 ½	φλιτζάνι	Ελαιόλαδο
1	φλιτζάνι	Κόκκινο Κρασί
½	φλιτζάνι	Μαϊντανό (ψιλοκομμένο)
½	φλιτζάνι	Πιπέρι Πράσινο & Κόκκινο
1	κουταλιά	Corn Flower
		Αλάτι

Ετοιμασία

1. Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά για να κάψει.
2. Αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με μαϊντανό κρέας προσέχοντας να καλυφθεί όλη η επιφάνεια το βάζουμε στην κατσαρόλα και το ροδίζουμε από όλες τις πλευρές.
3. Σβήνουμε με το κρασί, προσθέτουμε μία φλιτζάνα νερό και το αφήνουμε να ψηθεί για 15 λεπτά περίπου (το αφήνουμε περισσότερο εάν το θέλουμε πιο ψημένο).
4. Βγάζουμε το κρέας από την κατσαρόλα, αραιώνουμε το corn flower με λίγο νερό και το ρίχνουμε στην κατσαρόλα ανακατεύοντάς το με ένα σύρμα. Όταν πάρει μία βράση η σάλτσα είναι έτοιμη.
5. Σερβίρουμε κόβοντας το κρέας σε φέτες και γαρνίροντας με την σάλτσα. (Συνοδεύουμε εάν θέλουμε με πατάτες ψητές ή σοτέ λαχανικά – καρότα – μπρόκολα – σπαράγγια).