



Posta Negra

Description

Posta Negra is a great dish from Cartagena, on the coast of Colombia. There is not a unique recipe for this meat dish, but I think there are many variations of which each family makes their own.

Posta Negra or Black Topside Beef (English version below)

Ingredientes

- 1 punta de anca de res, sin la grasa (1 kilo aproximadamente)
- 5 dientes de ajo picados o 3 cucharadas de pasta de ajo
- 2 cebollas blancas finamente picadas
- 2 cucharadas de salsa negra o salsa inglesa
- 2 cucharadas de panela rallada o azucar morena (muscovado)
- 1/2 taza de vino rojo, cerveza negra o Coca-Cola
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de vinagre
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 100 mililitros de aceite
- 3 tazas de caldo de carne
- 2 cucharadas de harina de trigo

Preparacion

1. Preparar una mezcla con el ajo, cebolla, salsa negra, panela, vino, vinagre, sal y pimienta.
2. En un taza poner la carne y agregar la mezcla anterior para marinar por lo menos por 8 horas. Dejar en la nevera.
3. En una olla grande calentar aceite y poner la carne y dorar por todos lados hasta que adquiera un color ligeramente dorado.
4. Luego se coloca la carne en una bandeja para hornear y agregar 2 tazas del caldo de carne y tapar con papel aluminio.
5. Colocar la bandeja al horno por 1 hora a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
6. Luego sacar la carne en un plato y dejar reposar por unos minutos.
7. Disolver 2 cucharadas de harina en agua fría.
8. Aparte en otra olla agregar el resto de la mezcla en la que se marino la carne, otra taza de caldo y la harina de trigo disuelta.
9. Mezclar bien y dejar hervir a fuego lento hasta que espeece.
10. Cortar en tajadas la carne y servir con la salsa acompañada de arroz con coco titote y ensalada.

Black Topside Beef (English version)

Ingredients

- 1 Topside beef without fat (1 kilo approx)
- 5 cloves garlic, chopped or 3 tablespoons garlic paste
- 2 white onions finely chopped
- 2 tablespoons Worcestershire sauce or browning sauce
- 2 tablespoons grated panela or brown sugar (muscovado)
- 1/2 cup red wine, dark beer or Coca-Cola
- 1 tablespoon of salt
- 1 tablespoon vinegar
- 1/2 teaspoon pepper
- 100 millilitres oil
- 3 cups beef broth
- 2 tablespoons plain flour

Preparation

1. Prepare a mixture with garlic, onion, black sauce, brown sugar, wine, vinegar, salt and pepper.
2. In a bowl put the meat and add the mixture to marinate for at least 8 hours. Leave in the fridge.
3. In a large pot heat oil and add the meat and brown on all sides until it turns a light golden colour.
4. Then place the meat in a baking pan and add 2 cups beef broth and cover with foil.
5. Place the tray in the oven for 1 hour at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
6. Then remove the meat on a plate and let stand for a few minutes.
7. Dissolve 2 tablespoons of flour in cold water.
8. In another pot add the remaining marinade mixture, another cup of broth and the dissolved flour.
9. Mix well and let simmer until it gets thick.
10. Cut the meat into slices and serve with the sauce, accompanied with coconut rice-titote and salad.