

Vitel Toné económico: las alternativas al peceto para no gastar una fortuna en un plato clásico de la cena de Navidad

22/12/2023



Por más de que existen muchos platos típicos navideños, el preferido por todos los argentinos es el Vitel Toné. Un increíble peceto acompañado por una salsa de anchoas.

Sin embargo, existen otras alternativas para hacerlo sin la necesidad de gastar una fortuna en el peceto. Conocé dos

formas para comer Vitel Toné en Navidad y ahorrar un poco de dinero.

Las recetas alternativas de Vitel Toné para no gastar una fortuna

El Vitel Toné es un plato que no puede faltar en tu mesa navideña, pero con los aumentos de la carne, el peceto se volvió un corte casi inaccesible para la mayoría de las personas. Conocé dos recetas más económicas de prepararlo.

Es una variante más barata que la clásica, se reemplaza al peceto por la lengua. Para poder prepararla hay que envolverla en una gran cantidad de film y cocinarlo al vapor. Una vez que esté lista, se pone en agua fría con hielo para romper la cocción. También se puede hervir en mucha agua.

Luego, cuando la **lengua esté fría, hay que cortarla en porciones bien finitas**. Mientras tanto podés ir haciendo la salsa. Tenés que licuar el **atún, las anchoas y las alcaparras** y luego agregarle unas gotitas de aceite de oliva y [limón](#).



Conocé diferentes formas de hacer el clásico vitel toné. (Foto: archivo)

Después de triturar todo, agregás un poco de salsa inglesa y 1 un vaso de coñac. Luego le **sumás la [mayonesa](#) y queda lista la salsa para ponerle la lengua cortada**.

- 1 lengua vacuna

- 1 lata de atún
- 300 g de mayonesa
- 7 alcaparras
- 2 o 3 anchoas
- Aceite de oliva, jugo de limón, salsa inglesa y coñac.

Otra alternativa para reemplazar al peceto es hacer el [Vitel Toné con roast beef](#). Para cocinarlo tenés que envolverlo en **papel aluminio** con sal y pimienta. Hornearlo a 180 grados durante una hora aproximadamente.

Luego, retirar el papel aluminio, subir el horno a 220 grados y dejarlo así **una hora más para que se forme una capa crocante**. Después tenés que dejarlo reposar durante 24 horas para que se pueda cortar fácilmente.

Mientras tanto, para hacer la salsa tenés que licuar las **anchoas, la mayonesa, el atún y las alcaparras** hasta obtener una mezcla homogénea. Una vez que haya pasado ese día, **cortar el roast beef en porciones finitas y esparcir la salsa por encima**. Si querés, podés sumarle unos pepinos encurtidos arriba de la salsa.

Ingredientes:

- 3 kilos de roast beef
- 30 g de anchoas
- 300 g de mayonesa
- 20 unidades de pepinillos agridulces
- 2 latas de atún
- 10 unidades de alcaparras

Fuente: El Cronista