

Lista de ingredientes para la receta Ojo de bife al horno con vegetales asados

Budín de pan

- Leche 700 cc
- Ralladura de limón 1/2 Unidad
- Chocolate 100 g
- Azucar 100 grs.
- Huevos 3 Unidades
- Medialunas 12 Unidades
- Crema de leche 200 cc
- Ralladura de lima 1/2 Unidad
- Canela 1/2 cdita.
- Ralladura de naranja 1/2 Unidad
- Extracto de vainilla 1 cdas.

Chimichurri

- Perejil picado 2 cdas.
- Aceite De Oliva A gusto
- Ají molido seco 1 cda.
- Ajo 3 Dientes
- Vinagre de vino 50 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Orégano fresco picado 1 cdita.
- Morrón Rojo 1/2 Unidad
- Sal gruesa 2 cdas.

Ojo de bife

- Sal Marina A gusto
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Pimienta Negra en grano 1 cda.
- Pimienta verde en grano 1 cda.
- Romero 4 Ramas
- Ojo de bife entero 1 Unidad

Salsa criolla

- Tomate concasse 2 Unidad
- Morrón amarillo 1/2 Unidad
- Aceite De Oliva A gusto
- Sal y Pimienta A gusto
- Morrón Verde 1/2 Unidad
- Morrón Rojo 1/2 Unidad
- Cebolla Morada 1 Unidades

Vegetales asados

- Batatas 2 Unidades
- Papas 2 Unidades
- Cebolla 1 Unidad
- Aceite De Oliva A gusto
- Pimienta en grano 1 cda.
- Ajo 2 Cabezas
- Romero 1 Rama
- Zanahorias baby 10 Unidades
- Tomillo 1 Rama
- Hinojos baby 10 Unidades
- Sal entrefina A gusto
- Papines 400 g