

Asado americano con salmuera de mandarinas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cáscara de mandarina: 2 Unidades

Asado americano: 1 k

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimienta Negra en grano: A gusto

Agua: 250 cc

Sal gruesa: 3 cdas.

Vegetales grillados

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Papa: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 2 Unidades

Jugo de mandarina: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: 1 Unidades

Vinagreta de queso

Vinagre Blanco: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Pimentón dulce: Cantidad necesaria

Queso fundido sabor fontina: 100 g

Eneldo: 1 cda.

Aceite De Oliva: 150 cc

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los bifes americanos en porciones de 250gr aproximadamente.
- En un mortero muela los granos de pimienta.
- Prepare una salmuera, colocando en agua caliente la sal gruesa, la pimienta molida y la cáscara de *mandarina*.
- Coloque sobre el fuego para disolver bien la sal gruesa.
- Coloque sobre la parrilla los bifes americanos, pincele con la salmuera de mandarinas, durante la cocción
- Retire los bifes y corte en tiras.

Vegetales grillados

- Corte los zuchinis en tiras finas.
- Abra el *pimiento* amarillo al medio y retire las semillas y la parte blanca corte en tiras finas.
- Corte las papas con piel en láminas.
- Pele y corte la *cebolla* en octavos y separe las capas.
- Coloque las verduras sobre la *plancha*, rociada con aceite de oliva, a grillar de ambos lados
- Condimente con sal, pimienta y *jugo* de *mandarina*.
- Retire las papas sobre papel absorbente y condimente con sal.

Vinagreta de queso

- Pique el *perejil* y el *eneldo*
- En un bowl coloque el *vinagre*, el *jugo* de *mandarina*, *pimentón*, el queso fundido, sal, pimienta, *perejil* picado y aceite de oliva.
- Mezcle hasta lograr una preparación cremosa.
- Incorpore el *eneldo* y condimente los vegetales grillados.

Presentación

- Sirva el *bife* americano con la ensalada y rocíe con la vinagreta de queso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/asado-americano-con-salmuera-de-mandarinas>