# Asado de tira braseado con chimichurri

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Vino Tinto**: Cantidad necesaria
**Tira de Asado**: 1 k
**Zanahoria**: 1 Unidad
**Cebolla**: 1 Unidad
**Apio**: 2 Ramas

### Chimichurri

**Vinagre de vino**: 1 cda.
**Ajo picado**: 1 cdita.
**Perejil picado**: 1 cda.
**Morrón Rojo**: 1/4 Unidad
**Tomillo picado**: 1 cda.
**Aceite De Oliva**: 1 Taza
**Romero fresco picado**: 1 cdas.
**Ají molido**: 1 cda.

### Guarnición

**Batatas**: 2 Unidades
**Manteca**: 1/4 Taza
**Morrón Rojo**: 1/2 Unidad
**Aceite De Oliva**: 1/4 Taza

## Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio* en cubos.

### Guarnición

- Pele las batatas y corte en dados.
- Corte el *morrón* en dados.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva calientes, cocine las batatas

- Agregue sobre el final de la cocción el *morrón*.

## Chimichurri

- Pique el *morrón* en *brunoise*.
- Coloque en un bowl todos los ingredientes
- Mezcle.

## Armado

- En una fuente sobre una cama realizada con la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* coloque el asado, agregue vino hasta el nivel de las verduras.
- Cubra con papel aluminio.
- Lleve al horno y cocine durante 3 horas aproximadamente
- Retire y corte en porciones.

## Presentación

- Sirva en un plato el asado junto con la *guarnición*
- Acompañe con el chimichurri

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/asado-de-tira-braseado-con-chimichurri**