

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>