

Bife a caballo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bifes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Bifes con hueso: 2 Unidades

Cebollas

Cebollas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Orégano: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Chimichurri

Aceite: 100 cc

Pimentón: 2 g

Sal: 2 g

Orégano: 2 g

Vinagre: 20 cc

Ajo: 2 Dientes

Ají molido: 2 g

Menta: 2 g

Ensalada

Sal: A gusto

Lechuga: 100 g

Vinagre: 20 cc

Aceite De Oliva: 60 cc

Huevos

Sal: A gusto

Huevos: 4 Unidades

Azafrán en hebras: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Papas fritas

Papas: 3 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Bifes

- Elimine los excesos de grasa de la carne y raspe los huesos hasta dejarlos libres de carne
- Ate la carne con un hilo de cocina para darle forma redonda.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne.
- Salpimiente y termine la cocción en el horno caliente.

Papas fritas

- Pele las papas y corte en bastones.
- En una sartén con abundante aceite caliente cocine las papas hasta que se doren y escurra sobre papel absorbente.

Cebollas

- Pele las cebollas y corte en plumas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las cebollas.
- Condimente con sal, pimienta y *orégano*.

Chimichurri

- Pele el *ajo*, retire el brote y píquelo finamente.
- Pique finamente la *menta* y el *orégano*.
- En un bowl disponga el *vinagre*, la sal y mezcle bien.
- Agregue el *ajo*, la *menta*, *orégano*, *pimentón*, *ají* molido, aceite y termine de mezclar.

Huevos

- En una sartén disponga el aceite de oliva, casque los huevos sobre el aceite y lleve al fuego hasta que se cuaje la clara.
- Condimente con sal y *azafrán*.

Ensalada

- Mezcle el aceite, la sal y el *vinagre*.
- Aderece las hojas de *lechuga*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un **bife**, encima coloque 2 huevos fritos, a los lados distribuya las cebollas, las papas fritas, la ensalada y rocíe los bordes con el chimichurri.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bife-a-caballo>