elGourmet

Bife a la criolla

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Morrón amarillo: 1 Unidad
Pure de tomate: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1 Taza
Morrón Rojo: 1 Unidad
Pimentòn Ahumado: 1 cda
Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morrón Verde: 1 Unidad
Papas grandes: 2 Unidades
Orégano: 1 cda
Ojo de bife: 1 y 1/2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortamos la carne en bifes gruesos, condimentamos con sal, pimienta y sellamos de ambos lados con aceite de oliva hasta *dorar*
- Una vez dorados los retiramos de la sartén y reservamos.
- En la misma sartén, incorporamos cebollas en juliana, morrones en tiras finas (rojo, verde y amarillo) y rehogamos.
- Agregamos a la cocción los bifes reservados, condimentamos con sal, pimienta negra, *orégano*, *pimentón* ahumado, vino blanco y llevamos a punto de hervor.
- Incorporamos papas en rodajas de 1, 5 cm de espesor, tapamos y dejamos cocinar a fuego bajo hasta que se cocinen las papas.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-a-la-criolla