

Bife ancho con salsa bearnesa, papas y vegetales al horno



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bife ancho: 1/2 k

Romero: 3 Ramas

Mantequilla clarificada: 4 cdas.

Sal gruesa: A gusto

Papa sabanera: 6 Unidades

Salsa bearnesa

Estragón fresco: 3 Rama

Vino Blanco: 50 cc

Mantequilla clarificada: 250 g

Vinagre de Vino Blanco: 50 cc

Yemas de huevo: 4 Unidades

Agua: 3 cdas.

Cebolla Morada: 1 Unidades

Vegetales al horno

Batatas: 4 Unidades

Sal gruesa: A gusto

Miel: 6 cdas.

Arracacha: 4 Unidad

Camote o batata: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Zanahorias: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele las papas, córtelas en rodajas gruesas y cocínelas partiendo de agua fría hasta que estén tiernas pero firmes
- Terminada la cocción cuélelas y colóquelas nuevamente en la *cacerola*, tápela y sacuda para que se desarmen un poco.
- Agregue la *manteca* clarificada, sazone con sal gruesa, perfume con *romero* y vuélquelas en una placa, cocine en horno precalentado hasta que estén doradas.

- Binde la carne para que no se desarme durante la cocción, sazone con sal gruesa de ambos lados.

Salsa Bearnesa

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- En una *cacerola* caliente agregue la *cebolla* junto con el vino y el *vinagre*, deje reducir hasta la mitad.
- En un bowl de acero inoxidable coloque las yemas, agregue la reducción con la *cebolla*, el agua y los tallos de *estragon*, lleve el bowl a un baño de maría y cocine mientras mezcla continuamente hasta que espese.
- Una vez espesa retire y agregue en forma de hilo la manquilla clarificada mientras mezcla, por ultimo cuele y añada las hojas de *estragon* previamente picadas.

Vegetales al horno

- Pele los vegetales y córtelos en trozos, luego acomódelos en una placa, agregue aceite de oliva, sazone con sal gruesa y bañe con miel, mezcle y cocine en horno precalentado a 180°C hasta que estén tiernos.

Armado

- En una sartén antiadherente caliente con aceite vegetal selle la carne de todos sus lados, luego retire y termine la cocción en horno.
- Terminada la cocción de la carne retire del horno y deje reposar unos minutos, luego quite el hilo y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato unas rodajas de papas doradas, acompañe con los vegetales al horno y una *rodaja* de **bife**
- Sirva la salsa bearnesa en una salsera.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bife-ancho-con-salsa-bearnesa-papas-y-vegetales-al-horno>