

Bife con escabeche de berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Orégano fresco: 2 Ramas
Sal y Pimienta: A gusto
Romero en rama: 1 Unidad

Bifes de chorizo: 4 Unidades
Ajo: 2 Diente
Aceite De Oliva: 100 cc

Berenjenas en escabeche

Berenjenas: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Laurel: Cantidad necesaria
Vinagre: 750 cc
Orégano: A gusto

Pimienta Negra en grano: A gusto
Agua: 3 L
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Ajo: A gusto

Ensalada

Vinagre de jerez: 30 cc
Tomates secos: 100 grs.
Aceite De Oliva: 70 cc

Sal y Pimienta: A gusto
Rúcula: 1 Paquete

Papas crocantes

Papas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele la parte final del *hueso* de los bifes.
- Machaque el *ajo*.

- Disponga la carne en una fuente, rocíe con aceite de oliva, *romero*, el *orégano*, el *ajo* y pimienta. Deje *marinar*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne de un lado.
- De vuelta la carne y sale.
- Termine de la cocción en horno caliente.

Papas crocantes

- Pele las papas y ralle.
- En un bowl mezcle las papas con sal, pimienta y aceite.
- Escurra el exceso de líquido y forme discos sobre un placa siliconada.
- Cubra con otra lámina siliconada y cocine en horno precalentado a 180° C durante 10 minutos aproximadamente

Berenjenas en escabeche

- Corte las berenjenas en rodajas de 1/2 centímetro de grosor.
- Disponga capas de berenjenas en un bowl espolvoreando con sal gruesa entre cada una.
- Deje curar durante 40 minutos dejando drenar el líquido que desprenden.
- En una *cacerola* con agua y *vinagre* cocine las berenjenas durante 10 minutos o hasta que estén tiernas.
- Cuele y deje enfriar.
- Forme capas de *berenjena* en un frasco previamente esterilizado.
- Condimente entre capa y capa con *orégano*, pimienta, *laurel* y *ajo*.
- Complete el frasco con aceite de oliva.

Ensalada

- Hidrate los tomates en aceite de oliva.
- En un bowl disuelva la sal y la pimienta con el *vinagre*.
- Emulsione con el aceite de los tomates, incorpore la *rúcula*, los tomates y mezcle.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el **bife**, en otro costado sirva la ensalada, las berenjenas y el crocante de papas.

BEBIDA SUGERIDA

- Cabernet Sauvignon 1999
- Puede *condimentar* las berenjeas con otras *especias* como *curry*, *ajo*, coriandro o *ají* molido.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bife-con-escabeche-de-berenjenas>