

Bife de chorizo a la sartén con papas y chumichurri

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Bife de chorizo sin hueso: 2 unidad

Papas hervidas sin piel: 3 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Jamón crudo: 3 Feta

Chimichurri

Perejil picado: 20 g

Ajì molido: 5 g

Orégano seco: 5 g

Romero deshojado: 5 g

Tomillo deshojado: 5 g

Agua: 1 Taza

Orégano fresco picado: 10 g

Sal gruesa: 1 Cucharada

Vinagre de manzana: 3

Preparación de la Receta

- *Condimentar* con sal y pimienta la carne y agregarle a cada **bife** una feta de *jamón* crudo.
- Sellar en sartén con *manteca* y aceite de oliva hasta *dorar* por ambos lados.
- Agregar las papas hervidas en cubos y *saltear* hasta que tomen *color*.
- Servir con el chimichurri por encima.
- **Chimichurri**
- En una olla llevar a hervor el agua con la sal gruesa y reservar hasta que enfríe.
- Mezclar en un bol *perejil*, *orégano*, *tomillo*, *romero* (todo picado), *orégano* seco, *ajì* molido, salmuera y *vinagre* de *manzana*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/bife-de-chorizo-a-la-sarten-con-papas-y-chumichurri>