Bife de Chorizo con Crumble



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Bife de chorizo: 1 y 1/2 Kgr
Pasas de Uva: 50 grs
Queso Reggianito: 200 grs
Sal y Pimienta: c/n
Crema: 1/2 Taza
Almendras: 50 grs
Espinacas: 1 Atado
Pistachos: 50 grs
Salsa Blanca: 2 Tazas
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el **bife** de chorizo en porciones de 500 gramos cada una y *condimentar* con sal y pimienta.
- Sellar en sartén con aceite de oliva y reservar.
- En una sartén con *mantequilla saltear* la *cebolla* picada hasta que esté tierna.
- Agregar hojas de *espinaca* y cocinar por unos minutos.
- Incorporar de a poco, según lo que necesite, salsa blanca, *crema* y queso reggianito rallado.
- Cocinar hasta tener la textura deseada.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Procesar groseramente pistachos, almendras, castañas y mezclar con las pasas de uva.
- Agregar a las espinacas cremosas ¾ partes de los frutos secos picados.

Para terminar la cocci&oacute

- N llevar a horno los bifes con las espinacas por encima y el resto de los frutos picados.
- Cocinar hasta el punto de la carne deseado y que se gratinen las espinacas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-de-chorizo-con-crumble