

# 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  $\frac{3}{4}$  partes de los frutos secos picados.
- Para terminar la cocción 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>