Bife de chorizo con ensalada de cítricos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.
Pimienta Negra: A gusto
Bifes de chorizo: 4 Unidades

Crema de ajo

Leche: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Cabeza
Crema de leche: 100 cc

Salsa criolla

Morrón: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: 1 cda.
Miel: 1 cda.
Vinagre: 2 cdas.

Vinagreta

Rúcula: 1 Paquete
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Naranjas: 2 Unidades
Espinaca: 200 g
Salsa de soja: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Pimienta roja en grano: 1 cdita.
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Condimente los bifes de chorizo con sal gruesa y pimienta negra de ambos lados.
- Haga un corte en la parte superior

- Retire un trozo de grasa y reserve.
- Sobre el grill bien caliente pase la grasa reservada y selle los bifes de chorizo de ambos lados
- Precaliente el horno a 65°.
- En una placa para horno coloque los bifes de chorizo, rocíe con aceite de oliva.
- Lleve al horno hasta terminar la cocción
- Retire y corte a la mitad.

Salsa criolla

- Corte el *pimiento* rojo, retire las semillas y la parte blanca
- Corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque el *pimiento* rojo, la *cebolla*, el *vinagre*, la sal, la pimienta negra, la miel y el aceite de oliva
- Mezcle y añada el *ciboulette*.

Vinagreta

- Pele la *naranja* a vivo y separe en gajos
- Exprima el *jugo* de la parte sobrante.
- Lave y corte la *cebolla* de verdeo al bies.
- Lave las hojas de *espinaca* y de *rúcula*
- En un bowl coloque el *jugo* de *naranja*, la salsa de soja, sal, la *cebolla* de verdeo, las naranjas, el aceite de oliva, la pimienta negra y la pimienta roja
- Mezcle y deje *marinar*
- En un bowl coloque la *espinaca* y la *rúcula* condimente con la vinagreta.

Crema de ajos

- Pele los ajos.
- En una olla con leche hirviendo coloque los ajos
- Cocine hasta tiernizar.
- Retire los ajos y reduzca a puré
- Deje enfriar.
- En un bowl coloque la *crema* de leche, condimente con sal y pimienta negra
- Bata la *crema* de leche con un batidor de alambre, incorpore el puré de ajos y bata hasta lograr una consistencia chantilly.

Presentación

- En un plato coloque el **bife** de chorizo, la ensalada de espinacas y *rúcula* condimentada con la vinagreta, la salsa criolla y la *crema* de ajos.

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