

# Bife de chorizo con guarnición de berenjenas y zucchini

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Bife medio de ternera:** 2 k

**Sal gruesa:** A gusto

### Aderezo

**Azúcar Negro:** 1 cdita.

**Sal:** A gusto

**Aceto balsámico:** 1 cdita.

**Albahaca:** 5 Hojas

**Ajo:** 2 Dientes

**Semillas De Anis:** 1 cdita.

**Limon:** 1/2 Unidad

**Aceite De Oliva:** 100 cc

### Guarnición

**Berenjenas:** 4 Unidades

**Zucchini:** 4 Unidades

### Salsa criolla

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Morrón Verde:** 1/2 Unidad

**Vinagre de Vino Blanco:** 50 cc

**Aceite De Oliva:** 300 cc

**Ají molido:** A gusto

**Tomates Perita:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Guarnición

- Corte las berenjenas y los **zucchini** en láminas de 6 mm de espesor en sentido longitudinal.
- Grille las berenjenas en la parrilla caliente durante 5 minutos de cada lado.

- Grille los *zucchini*, apartados del fuego en la parrilla caliente durante 5 minutos de cada lado.

## Aderezo

- Exprima el *limón*.
- Pique groseramente la *albahaca*.
- Pique el *ajo* y reserve con el aceite de oliva.
- Agregue el *jugo de limón*, el aceto, la *albahaca* y sal.
- Añada el azúcar y las semillas de anís.

## Armado

- En el fondo de una fuente disponga una capa de berenjenas.
- Pincele con el aderezo.
- Encima acomode una capa de *zucchini* y pincele con el aderezo.
- Termine con un hilo de aceite de oliva y pimienta negra recién molida.
- Reserve en la heladera.

## Salsa criolla

- Corte la *cebolla* y los morrones en cubos pequeños
- Corte el *tomate* en cuartos, elimine las semillas y corte en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle la *cebolla*, los morrones, los tomates, el aceite de oliva, el *vinagre*, la sal, la pimienta y el *ají* molido
- Reserve en la heladera.

## Bife de chorizo

- Deshuese el costillar y corte bifes de 7 cm de espesor.
- Selle en la parrilla caliente.
- Condimente con sal y délos vuelta para dorarlos por sus cuatro lados.

## Presentación

- Sirva un **bife** de chorizo en el costado de un plato.
- A un costado con las berenjenas los *zucchini*.
- Acompañe con la salsa criolla.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bife-de-chorizo-con-guarnicion-de-berenjenas-y-zucchini>