Bife de chorizo con jugo de limón y tomillo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: 30 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Bife de chorizo: 500 grs.
Tomillo: 2 Ramas
Limon: 1/2 Unidad

Guarnición

Berenjenas: 2 Unidades
Sal: A gusto
Harina: 50 grs.
Berro: 100 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomates cherry: 250 grs.

Preparación de la Receta

- Frote el **tomillo** entre las palmas de la mano y separe las hojas del tallo.
- Exprima el **limón**
- Reserve
- Elimine la grasa de la carne.
- Cubra la carne con sal gruesa, solo la cara donde estaba la grasa
- Deje macerar durante 30 minutos
- Meche la carne con un cuchillo y rellene con el *tomillo*.
- En una sartén con aceite caliente selle la carne comenzando por el lado de la sal.
- Dé vuelta la carne, baje el fuego, tape y termine la cocción.
- A mitad de cocción de vuelta la carne.
- Retire la carne y filetee.
- Deglase el fondo de cocción con el **jugo** de *limón*.

Guarnición

- En un bowl mezcle apenas la *harina* con el agua
- Corte las berenjenas en rodajas en sentido longitudinal.
- Realice cortes longitudinales a las rodajas de *berenjena* sin llegar a la base.
- Deje reposar en un bowl con agua salada durante 30 minutos.
- Pase las berenjenas por la mezcla de *harina*.
- Fría las berenjenas en abundante aceite caliente (180ºC) durante 30 segundos.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Corte los tomates al medio.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates.
- Condimente con sal.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de *berro*, encima los tomates y la *berenjena*, al lado la carne.
- Cubra con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-de-chorizo-con-jugo-de-limon-y-tomillo