Bife de chorizo con salsa de pimienta negra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Bife de chorizo: 4 Unidades
Brandy: 500 cc
Crema de leche: 200 cc
Pimienta Negra en grano: 20 g
Manteca: 100 g
Fondo de Carne: 400 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Sal: A gusto
Papas: 1 k
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Opcional

Lechuga:

Preparación de la Receta

- Reduzca el fondo de carne a la mitad de su volumen y reserve.
- Envuelva los granos de pimienta con un lienzo y machaque.
- Realice cortes sobre la grasa lateral.
- Condimente la carne con sal y reboce con la pimienta machacada.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los bifes por todas sus caras comenzando por el lado de la grasa.
- Baje el fuego, tape la sartén y termine la cocción.
- Retire la carne, deglase el fondo con el brandy y flambee.
- Agregue el fondo de carne reducido, la *crema* y lleve a hervor.
- Rectifique la sazón.
- Fuera del fuego monte con la *manteca* fría.

Guarnición

- Pele las papas y corte en bastones
- En una sartén con aceite caliente 150º C precocine las papas.
- Cuele, deje enfriar y termine la cocción en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente y espolvoree con sal.

Presentación

- En el costado sirva hojas de *lechuga* dándole volumen, en el otro costado sirva la carne con la salsa.
- Acompañe con las papas fritas.

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