Bife de chorizo relleno a la provenzal con salsa de cognac, pimienta y crocante de papas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Aceite De Maíz: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Bife de chorizo: 1 k

Papas crocantes

Papas: 2 Unidades
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Manteca: 1 cdita.
Crema de leche: 1/2 Taza
Cognac: 1 Medida
Fondo oscuro ligado: 2 Tazas
Pimienta verde: 1 cda.

Varios

Tomates confitados:

Preparación de la Receta

- Corte el **bife** de chorizo de manera que le quede un bolsillo.
- Rellene con *ajo* y *perejil* picados
- Condimente con sal y pimienta y bride.

Salsa.

- En una sartén con *manteca* caliente, dore los granos de pimienta, tape para que exploten.
- Desglase con el cognac y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el fondo ligado junto con la *crema* y deje reducir
- Condimente con sal.

Papas crocantes

- Pele las papas y corte con mandolina.
- Lave y seque con un paño.
- Coloque en una placa con papel *manteca* y pincele con *manteca* clarificada de ambos lados.
- Cocine en el horno a 240°C, hasta que se doren

Armado

- En una sartén con aceite y *manteca* caliente, selle el *bife* de chorizo.

Presentación

- Sirva una *rodaja* de *bife* de chorizo acompañe con las papas crocantes, tomates confitados y la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-de-chorizo-relleno-a-la-provenzal-con-salsa-de-cognac-pimienta-y-crocante-de-papas