Bife de costilla con puré de papas, albahaca y pimiento rojo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo: 2 Dientes
Pimienta Negra: A gusto
Bifes de costilla: 4 Unidades
Romero en rama: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Guarnicion I

Morrón colorado: 1 Unidad
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 50 cc
Albahaca: 5 Hojas
Manteca: 50 g

Guarnicón II

Apio: 2 Ramas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa

Berenjenas: 2 Unidades
Fondo de Carne: 500 cc

Preparación de la Receta

- Raspe el *hueso* de los bifes y su *contorno* con un hilo de algodón.
- Desgrane el *romero* y el *tomillo*.

- Disponga en una fuente y codimente con abundante pimienta de los dos lados, *tomillo*, *romero*, el *ajo* y el aceite de oliva.
- Deje *marinar* durante 2 horas.
- Condimente con sal.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne de los dos lados.
- Termine la cocción en el horno durante 15 minutos aproximadamente.

Salsa

- En una *cacerola* reduzca el fondo.
- Condimente con sal y pimienta.

Guarnición I

- Pincele el *morrón* con aceite y ase en el horno.
- Pele, elimine las semillas y licue con el aceite de oliva.
- Corte las hojas de **albahaca** en fina juliana.
- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua con sal y el *ajo*.
- Cuele las papas y vuelva a llevarlas a la *cacerola* y seque unos segundos sobre el fuego.
- Reduzca las papas a puré y mezcle con la mitad del *morrón* licuado y la *manteca*.
- Salpimente
- Incorpore la *albahaca*

Guarnición II

- Pele y corte la *zanahoria* y la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén con *manteca* rehogue las verduras con el *ajo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Presentación
- Elimine el hilo de la carne y sirva en el centro de un plato.
- Rocíe con la salsa
- En un costado sirva el puré y en otro costado las verduras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-de-costilla-con-pure-de-papas-albahaca-y-pimiento-rojo