

# 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

## Guarnición 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 condimente 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>