

# Bife de cuadril de ternera con aceite de hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Cuadril de ternera:** 400 g

### Aceite de hierbas

**Ajo picado:** 1 Diente

**Perejil picado:** 1 cda.

**Ají molido:** 1/2 cda.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Romero picado:** 1 cdas.

**Tomillo picado:** 1 cda.

### Guarnición

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Manteca:** 1 cda.

**Papines:** 1/2 k

## Preparación de la Receta

- Corte el **cuadril** en bifés.

### Guarnición

- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva caliente, cocine las papas previamente cortadas en cubos
- Condimente con sal.

### Aceite de hierbas

- Mezcle en un bowl el *romero* junto con el *tomillo*, el *orégano*, el *ají* molido el *perejil* y el aceite de oliva.

## Armado

- En una sartén con aceite caliente, selle los bifés, condimente con sal y termine la cocción en el horno.

## Presentación

- Sirva en un plato los bifés de *cuadril* y salsee con el aceite de hierbas
- Acompañe con la *guarnición* de papas

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bife-de-cuadril-de-ternera-con-aceite-de-hierbas>