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 bifes.

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 bifes, condimente con sal y termine la cocción en el horno.

Presentación

- Sirva en un plato los bifes 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