

Bife de cuadril y salsa de berro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda. Aceite De Oliva: 40 cc

Colita De Cuadril: 500 g

Pasta de garbanzos

Limon: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Vinagre Blanco: 1 cda.

Pimentón: 1 cdita.Cilantro: 1 cda.Chile en polvo: 1 cda.Garbanzos: 1 Lata

Salsa de berro

Limon: 1/4 Unidad Caldo de verduras: 150 cc
Berro: 1 Tazas Sal y Pimienta: A gusto

Manteca fría: 50 grs.

Torre de berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria Albahaca: 1 cda.

Huevos: 2 UnidadesSal y Pimienta: A gustoTomates: 2 UnidadesPan Rallado: 150 gAceite De Oliva: 40 ccMozzarella: 100 g

Varios

Perejil: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Desgrace y condimente la colita de **cuadril** con sal gruesa.
- En una sartén con aceite de oliva selle la colita de cuadril por todos sus lados
- Precaliente el horno a 180º.
- En una placa para horno coloque la colita de *cuadril*, lleve al horno hasta terminar la cocción.
- Retire y corte en rodajas gruesas

Torre de berenjenas

- Corte las berenjenas en rodajas.
- Bata los huevos y condimente con sal y pimienta.
- Corte los tomates en rodajas.
- Corte el queso en láminas gruesas.
- Pique la albahaca.
- Pase las rodajas de *berenjena* por el *huevo* batido y el pan rallado.
- Lleve a la heladera durante diez minutos aproximadamente
- · Retire.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las milanesas de berenjena
- Retire sobre papel absorbente.
- En una placa para horno coloque las rodajas de berenjenas apanadas con una rodaja de tomate por encima, el queso, pimienta, albahaca y aceite de oliva
- Termine con otra rodaja de berenjena
- Lleve al horno durante unos minutos, hasta terminar la cocción.

Salsa de berro

- Exprima el limón.
- Corte la manteca en cubos.
- En un procesador coloque las hojas de berro con caldo de verduras
- Procese
- En una olla, a fuego suave coloque el berro con sal y pimienta
- Agregue el jugo de limón y la manteca fría, con ayuda de un batidor de alambre mezcle hasta emulsionar.

Pasta de garbanzos

- Abra las latas y escurra el líquido.
- Deshoje el cilantro.
- Exprima el limón.
- Pele el ajo.
- En un procesador coloque los garbanzos, el *ajo*, el aceite de oliva, el *vinagre* blanco y el *cilantro*
- Agregue pimentón y chile picado.

• En un bowl coloque la mezcla y añada el *jugo* de *limón* y aceite de oliva hasta lograr una pasta suave.

Presentación

- En un plato coloque una torre de berenjenas con el puré de garbanzos y la colita de cuadril
- Rocíe con la salsa de berro y termine con pimienta y una rama pequeña de perejil.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/bife-de-cuadril-y-salsa-de-berro