

# Bife de lomo con papas rosti especiadas y huevos pasados por agua

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Perejil picado:** 10 g

**Sal:** A gusto

**Papas medianas:** 6 Unidades

**Comino en polvo:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pimentòn Ahumado:** 10 g

**Pimienta Blanca en Grano:** 1 cda.

**Tomillo seco:** 1 cda.

**Lomo:** 1 Unidad

**Huevos:** 6 Unidades

**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.

**Orégano:** 1 cda.

**Pimienta verde en grano:** 1 cda.

**Pimienta de Cayena:** A gusto

## Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo cocine las papas previamente cortadas por la mitad con piel solo cinco minutos, retire y páselas por agua fría y séquelas con un repasador
- Rállelas con la parte gruesa del rallador.
- Pique las hojas de *perejil* previamente lavadas y escurridas.
- En un mortero coloque los granos de pimienta blanca, verde y negra, machaque, incorpore el *pimentón*, las briznas de *tomillo seco*, *orégano* y *comino* en polvo, machaque y reserve.
- Corte el **lomo** en medallones de aproximadamente 2 a 3cm de ancho, luego bridelo con un hilo
- Pase una cara de los medallones por las hierbas y *especias* anteriormente machacadas, sazónelos con sal.
- Cocine los huevos partiendo de agua fría, una vez que rompa hervor cocínelos durante cuatro minutos más y retírelos.

## Armado

## - Para el armado de las papa rosti

- Incorpore a las papas ralladas el *perejil* picado, sazone con sal, *pimentón* y pimienta de *cayena*, mezcle.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva selle los medallones de *lomo* con la cara condimentada hacia arriba, una vez sellados de vuelta y cocine unos minutos más.
- Una vez selladas ambas caras de los medallones de *lomo*, retírelos, quite el hilo y termine la cocción en horno precalentado durante 5 minutos.
- En la misma sartén, sin lavarla, cocine las papas rosti, tome porciones de la preparación, de forma de hamburguesa con las manos y cocínelas de ambos lados hasta dorarlas
- Incorpore mas aceite de ser necesario.

## Presentación

- Sirva en un plato un medallón de *lomo* y acompañe con las papas rosti y sobre esta acomode un *huevo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bife-de-lomo-con-papas-rosti-especiadas-y-huevos-pasados-por-agua>