Bife de lomo con salsa bearnaise

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Bife de lomo: 2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 Nuez

Gratín de papas

Papas: 2 Unidades
Paprika: 1 cditas.
Sal y Pimienta: A gusto
Leche: 1/2 Taza
Ajo picado: 1 cdita.
Nuez Moscada: 1 cdita.
Crema de leche: 1/2 Taza

Salsa bearnaise

Manteca: 50 g
Vino Blanco: 4 cdas.
Perejil picado: 1 cdita.
Yemas de huevo: 3 Unidades
Vinagre: 4 cdas.
Pimienta molida: A gusto
Aceite: 1/4 Taza
Estragón fresco: 1 cda.
Echalottes: 3 Unidades

Tomates provenzales

Ajo picado: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Aceite: 1 cda.
Tomates: 3 Unidades
Pan Rallado: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Gratín de papas

- Lave las papas, pele y corte con la mandolina en finas rodajas.
- Coloque en una fuente las papas de modo parejo.
- Mezcle en un bowl la *crema* junto con la leche, la *páprika*, la nuez moscada, la sal, la pimienta y el *ajo*
- Vierta sobre las papas hasta cubrir a nivel.
- Lleve al horno a 180°C y cocine 50 minutos aproximadamente.

Tomates provenzales

- Corte los tomates por la mitad y coloque en una placa.
- Mezcle en un bowl pan rallado, *perejil*, *ajo*, el aceite y sal.
- Condimente los tomates con sal, pimienta y coloque por encima la preparación anterior
- Agregue unas gotitas de aceite de oliva.
- Lleve al horno a 180°C durante 15 minutos.

Salsa bearnaise

- Pele los echalottes y pique.
- Pique grueso el *estragón*.
- Coloque los echalottes en una olla y agregue el *vinagre*, el vino y la pimienta.
- Lleve al fuego, agregue el *estragón* y deje reducir.
- Retire del fuego, agregue las yemas y bata con batidor.
- Lleve nuevamente al fuego bajo emulsione con aceite y luego agregue la *manteca*.
- Filtre con un *tamiz* y agregue *perejil* picado.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los bifes de **lomo**, agregue la *manteca* para terminar de *dorar*
- Condimente con sal y pimienta

Presentación

- Sirva en un plato el *lomo* junto con el gratín de papas y los tomates provenzal
- Salsee con la salsa bearnaise.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-de-lomo-con-salsa-bearnaise