

# Bife de ternera con chimichurri de hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Bifes de Ternera:** 2 Unidades

### Chimichurri

**Castañas de caju:** 5 cdas.

**Ajo:** 2 Dientes

**Pimentón:** 1 cdita.

**Perifollo:** 1 Ramillete

**Ají molido:** 1/2 cdita.

**Perejil:** 1/4 Taza

### Ensalada fresca de hierbas

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Sal:** A gusto

**Menta:** A gusto

**Tomillo:** A gusto

**Ciboulette:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Jugo de Naranja:** 2 cdas.

**Albahaca:** A gusto

### Guarnición

**Hojas del diablo:** 4 Unidades

**Tomillo:** Cantidad necesaria

**Hojas del ángel:** 4 Unidades

**Papines:** 500 g

## Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa y la ceja de los bifes.
- Limpie el *hueso* y brinde para que mantenga la forme

### Guarnición

- En una olla con abundante agua caliente con sal blanquee las hojas del ángel y del diablo.
- Retire y coloque en un baño maría inversa.
- Realice tajitos en los papines e introduzca ramitas de *tomillo*
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los papines por unos minutos.
- Agregue la *manteca* y antes de servir las hojas de diablo y de ángel

## Chimichurri

- Coloque el *ajo* en un mortero y machaque, agregue el *perejil* junto con las de perifollo, el *ají* molido, el *pimentón*, las castañas y el *vinagre* de jerez.
- Machaque nuevamente.
- Coloque en un bowl cubra con aceite de oliva y deje macerar unos minutos.

## Ensalada fresca de hierbas

- Coloque en un bowl las hojas de *albahaca*, la *menta*, el *tomillo* y la *ciboulette*
- Condimente con *jugo* de *naranja*, *jugo* de *limón*, sal y aceite de oliva.

## Armado

- En una *plancha* con aceite caliente, selle los bifés de ambos lados.
- Coloque en una placa y termine la cocción en el horno a 180°C durante 15 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y deje reposar unos minutos

## Presentación

- Sirva en un plato un colchón de las hojas de diablo y de ángel, encima el **bife** y los papines por un costado
- Salsee con el chimichurri
- Acompañe con la ensalada fresca de hierbas

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