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.
Pimentón: 1 cdita.
Ají molido: 1/2 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Perifollo: 1 Ramillete
Perejil: 1/4 Taza

Ensalada fresca de hierbas

Jugo de Limón: 2 cdas.
Menta: A gusto
Ciboulette: A gusto
Jugo de Naranja: 2 cdas.
Sal: A gusto
Tomillo: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Albahaca: A gusto

Guarnición

Hojas del diablo: 4 Unidades
Hojas del ángel: 4 Unidades
Tomillo: Cantidad necesaria
Papines: 500 g

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa y la ceja de los bifes.
- Limpie el *hueso* y bride 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 bifes 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