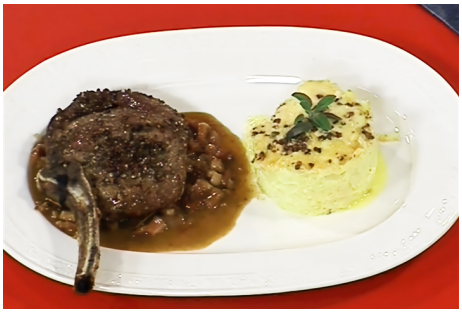
Bife en pimientas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta en grano verde, blanca, rosa y negra: 1 Taza
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Sal fina: Cantidad necesaria
Bifes con medio hueso: 2 Unidades

Papas con crema gratinada

Queso Gruyere: 200 g
Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 100 cc
Sal: A gusto
Mezcla de pimientas (blanca, verde, rosa y negra): 1 cda.
Papas grandes: 3 Unidades

Salsa

Manteca: 30 g
Caldo concentrado: 1 Taza
Sal fina: Cantidad necesaria
Echalottes: 4 Unidades
Mostaza: 1 cda.
Mezcla de pimientas (verde, rosa, negra y blanca): 1 cdita.
Extracto de carne: 2 cda.
Vino Tinto: 1 Taza
Aceite De Oliva: 20 cc
Panceta ahumada: 100 g

Varios

Hierbas frescas: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele el *hueso*, retire el exceso de grasa y ate con un piolín por alrededor.

- Rocíe con aceite de oliva y condimente con sal.
- Coloque la mezcla de pimientas sobre la mesada, cubra con un lienzo y aplaste con ayuda de un palo de amasar.
- Reserve 2 cucharaditas
- Pase la carne por la mezcla de pimienta y apriete con las palmas de la mano.
- Lleve los bifes a la heladera por 30 minutos
- En una sartén con aceite de oliva selle los bifes por ambos lados.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve los bifes al horno y cocine durante 6 minutos.

Papas con crema gratinadas

- Pele y corte las papas en rodajas
- Ralle el queso gruyere.
- Separe la yema de *huevo* de la clara.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada coloque las papas a cocinar
- durante cuatro minutos.
- Retire y cuele.
- En una olla coloque las papas, la *crema* de leche, la yema de *huevo* y sal.
- En una fuente para horno coloque las papas con *crema*, agregue queso gruyere rallado, otra capa de papas y otra capa de queso
- Termine con la cucharadita de mezcla de pimientas reservada.
- Lleve al horno, junto con los bifes a *gratinar*.

Salsa

- Pele y pique los echalottes
- Corte la *panceta* ahumada en lardones y pique.
- En una olla con *manteca* y una cucharada de aceite de oliva rehogue los echalotes.
- Desglace con vino tinto deje evaporar el alcohol.
- Condimente con sal y la cucharadita de mezcla de pimientas previamente reservada.
- Agregue el extracto de carne y el caldo de carne.
- Deje reducir.
- Retire del fuego, añada la *mostaza* y mezcle bien.
- Reserve.

Presentación

- En la base de un plato coloque la salsa, encima el **bife** y las papas con *crema* gratinadas
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-en-pimientas