Bife entero con papas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almidón de Maíz: 1 cdita.

Bife de chorizo: 1 Unidades

Adobo

Pimienta: A gusto
Chile seco: 1 Unidad
Orégano fresco: 10 Ramas
Romero fresco: 10 Ramas

Anchoas: 5 Filetes
Ajo: 5 Dientes
Aceite De Oliva: 1 Taza

Ensalada

Sal: A gusto
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Ciboulette picado: 1 cda.

Endibia: 1 Unidad
Tomates: 3 Unidades
Zucchini: 1 Unidad

Guarnición

Papas: 6 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Pimentón dulce: 1 cdita.
Cúrcuma: 1 cdita.
Tomillo: 3 Ramitas

Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 2 Unidades
Aceite: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Cuadrille la grasa del **bife**.

Adobo

- Pique el *romero* junto con el *orégano*.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Pique las anchoas.

Guarnición

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Coloque en una *cacerola* el aceite de oliva y *manteca*, una vez caliente retire del fuego y agregue el *tomillo*, la sal, la pimienta, la *cúrcuma*, el *pimentón*, el *ajo* y el *jugo* de *limón*.
- Corte las papas en pequeños cubos y con cáscara
- Colóquelas en un recipiente y vierta sobre estas la preparación anterior, mezcle bien.
- Distribuya las papas sobre una placa y vierta un ¼ de taza de agua en cada extremo de la placa
- Lleve a horno a una temperatura de 180ºC y cocine hasta que estén doradas y tiernas.

Ensalada

- Corte los tomates en gajos.
- Con la mandolina corte los zucchinis con cáscara.
- Corte las endivias en trozos.
- Coloque los zucchinis en un recipiente y marine con sal, *jugo* de *limón* y dos cucharadas de aceite de oliva, deje reposar.
- Pele y corte la *cebolla* en finas rodajas.
- Coloque en un recipiente los tomates junto con las endivias, los zucchinis macerados y la *cebolla*
- Al *jugo* donde macero los zucchinis incorpore dos cucharadas mas de aceite de oliva, emulsione y vierta sobre la ensalada
- Espolvoree con *ciboulette*.

Armado

- Coloque en un bowl el *romero* junto con el *orégano*, los dientes de *ajo*, el *chile*, el aceite de oliva, las anchoas y la pimienta, mezcle bien.
- En una sartén bien caliente con una cucharada de aceite de oliva selle el *bife* de chorizo primero del lado de la grasa y luego un minuto del lado de la carne
- Retire, extienda suficiente papel aluminio sobre una placa y coloque el *bife* de chorizo sobre este, pinte con suficiente adobo de ambos lados y envuelva solo los bordes para que así la carne no pierda sus jugos
- Lleve a horno y cocine a una temperatura de 190ºC.
- Retire y deje reposar.
- Coloque los jugos de cocción de la carne en una sartén y agregue el almidón previamente disuelto

- Cocine unos segundos y retire.
- Filetee la carne.

Presentación

- Sirva en una fuente la carne junto con las papas.
- Acompañe la carne con la salsa de los jugos de la cocción y la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-entero-con-papas