Bife madurado con papas paille

Ingredientes

Bife angosto madurado: 1 Kilo
Grasa de Cerdo: Cantidad necesaria
Arvejas: 300 Gramos
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Papas Daisy: 1 Kilo
Sal y Pimienta: A gusto
Tomate en cubos: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar bifes de 3cm de alto, *condimentar* con sal y pimienta.
- Cocinar en parrilla por ambos lados hasta el punto deseado.
- Cortar las papas con piel en finas láminas y después acomodarlas y cortarlas en fina juliana.
- Freír en abundante grasa de *cerdo* hasta *dorar*.
- *Saltear* en una sartén con *manteca* clarificada arvejas blanqueadas, *tomate* cubeteado. *Condimentar* con sal.

Para el armado

- Servir los bifes acompañados de las papas paille y las arvejas salteadas.

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