Bife relleno de cola de res



Ingredientes

Para el armado

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Hilo: Cantidad necesaria
Palillos de madera:

Para el bife

Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Lomo: 1 k

Para el chimichurri colombiano

Cebolla Larga: 150 g
Sal: A gusto
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 1 Manojo pequeño
Vinagre: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Cilantro: 1 Manojo pequeño
Perejil Crespo: 1 Manojo pequeño

Para la cola de res

Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Cola de res: 1 k
Laurel: 2 Hojas
Tomillo: A gusto
Perejil: 1 Puñado
Vino Tinto: 500 cc
Agua: Cantidad necesaria
Pasta de tomate: 50 g
Orégano seco: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Tomates sin piel: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad **Ajo**: 1/2 Cabeza

Preparación de la Receta

Para la cola de res

- Salpimentar la cola de **res** y sellar en una olla con un chorrito de aceite.
- Cortar pimientos, *cebolla*, *zanahoria* y *tomate* sin piel en trozos grandes.
- Agregar a la olla.
- *Sazonar* con cantidades necesarias de *tomillo*, hojas de *laurel*, *orégano* seco, media cabeza de *ajo*, pasta de *tomate*, sal y pimienta.
- Incorporar vino tinto y *perejil*.
- En cuanto evapore el alcohol cubrir con agua.
- Cocinar a fuego lento hasta que la carne se despegue fácilmente del *hueso*.
- Dejar enfriar.
- Desmenuzar la carne con las manos, descartar los huesos.
- Salpimentar y reservar.

Para el bife

- Quitar la membrana que cubre parte del *lomo* y retirar toda la grasa.
- Abrir cuidadosamente el *lomo* con un cuchillo formando un manto rectangular.
- Ablandar y aplanar con un martillo
- Salpimentar, untar con *ajo* picado, reservar.

Para el armado

- Disponer la carne de *res* desmechada por toda la superficie del **bife**.
- Enrollar.
- *Bridar* con hilo y palillos.
- *Dorar* en una sartén con aceite, por todos sus lados.
- Colocar en una placa para horno, terminar de cocinar a 180 grados durante 10 minutos.

Para el chimichurri colombiano

- Picar conjuntamente *ajo*, *cebolla* larga, *cilantro*, *perejil* y *perejil* crespo.
- Disponer en un bol ; agregar sal y *vinagre*.
- Terminar con cantidades necesarias de agua y aceite ; reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-relleno-de-cola-de-res