

Bife relleno de cola de res



Ingredientes

Para el armado

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Palillos de madera:

Hilo: Cantidad necesaria

Para el bife

Pimienta: A gusto

Sal: A gusto

Lomo: 1 k

Ajo: 2 Dientes

Para el chimichurri colombiano

Cebolla Larga: 150 g

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Vinagre: A gusto

Cilantro: 1 Manojito pequeño

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Perejil: 1 Manojito pequeño

Agua: Cantidad necesaria

Perejil Crespo: 1 Manojito pequeño

Para la cola de res

Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Cola de res: 1 k

Tomillo: A gusto

Vino Tinto: 500 cc

Pasta de tomate: 50 g

Zanahoria: 1 Unidad

Sal: A gusto

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Laurel: 2 Hojas

Perejil: 1 Puñado

Agua: Cantidad necesaria

Orégano seco: A gusto

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 despreque 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* fresco.
- 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>