Bifes a la criolla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Maíz: 20 cc
Huevos: 4 Unidades
Sal: 5 g
Tomate: 5 grs.
Perejil: 10 g
Pimienta blanca: 5 g
Ajo picado: 1 cdita.
Pimentón: 5 g
Morrón Rojo: 400 g
Papa: 200 g
Cebolla: 400 g
Bola de lomo: 600 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte las papas en rodajas de 5mm de espesor, luego cocínelas partiendo de agua fría con sal durante 4 minutos, transcurrido el tiempo de cocción retírelas y escúrralas sobre papel absorbente.
- Corte el *tomate* en rodajas.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Quite las semillas y las nervaduras del *morrón* y luego córtelo en fina juliana.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite cocine los bifes intercalándolos con las rodajas de *tomate*, condimente con sal y pimineta y agregue el *morrón* junto con la *cebolla*, cocine unos minutos y añada las papas, corrija nuevamente con sal y pimineta y agregue el *pimentón*, *ajo* picado, nuevamente bifes, rodajas de *tomate*, *morrón*, papas, *cebolla*, sal, pimineta , *pimentón*, proceda del mismo modo hasta terminar de colocar todos los ingredientes, luego tape la olla con un papillote y cocine a fuego suave sin revolver durante 30 minutos
- A mitad de cocción agregue los huevos crudos, condimente con sal y pimineta y espolvoree con *perejil* picado.

Presentación

- En un plato hondo sirva una porción de bifes a la criolla y espolvoree con *perejil* picado.

Tips

Bola de lomo

- Corte vacuno bajo en grasas.
- Carne tierna.
- Fuente importante de proteínas y minerales.

- Bife a la criolla

- 255 *calorías* por porción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bifes-a-la-criolla-3