elGourmet

Bifes a la criolla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Nalga: 1 k
Pimientos: 2 Unidades
Ají molido: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Salsa de tomate: 2 Tazas
Pimentón: A gusto
Orégano fresco: A gusto

Guarnición

Papas: 3 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Leche: 1/2 Taza
Rúcula picada: 1/2 Tazas
Queso Parmesano: 1/2 Taza
Nueces peladas: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte la carne en laminas de 1cm de espesor y luego por la mitad.
- Corte los extremos de los pimientos, retire las semillas y las nervaduras
- Corte en tiras
- Corte el *ajo* en laminas.
- Lave el *tomate* retire el pedúnculo y corte en laminas
- Pele las zanahorias y corte al bies en laminas finas.
- Pele las cebollas y corte en medias rodajas.

Guarnición

- Pique las nueces
- Lave las papas y corte en cubos.

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine hasta que estén tiernas.
- Cuele y realice un puré, incorpore la *manteca* junto con la leche.
- Lleve al fuego, agregue la *rucula*, las nueces, el queso y mezcle.

Armado

- En una olla con aceite, coloque en la base los bifes, condimente con sal gruesa y pimienta, agregue por encima los pimientos junto con los tomates las zanahorias, los ajos, condimente con sal, añada *pimentón*, parte de la salsa de tomates, *ají* molido y *orégano*.
- Repita el procedimiento anterior hasta terminar.
- Cubra con papel aluminio y luego coloque la tapa.
- Cocine sobre un difusor a fuego bajo, durante 40 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato una base de puré y por encima los bifes con la salsa y las verduras de cocción

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bifes-a-la-criolla-4