elGourmet

Bifes a la criolla al disco de arado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Pimiento rojo: 1 Unidad
Vino Blanco: 1 Vaso
Tomates: 2 Unidades
Sal entrefina: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Pimiento verde: 1 Unidad
Cuadril: 3 k
Salsa de tomate: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- Cortamos churrascos (bifes) de 1 cm de espesor de 1 *cuadril* de 3 kilos aproximadamente
- Calentamos el disco de arado a las brasas, agregamos abundante aceite vegetal e ir agregando de a uno los churrascos condimentados con sal entrefina.
- Sellamos los churrascos y los damos vuelta dejando un espacio libre en el medio del disco.
- Allí incorporamos 1 *pimiento* verde en juliana, 1 *pimiento* rojo en juliana y 1 *cebolla* ciselada
- Salamos las verduras y las mezclamos con los bifes.
- Añadimos 2 tomates en gajos sin semillas, 1 vaso de vino blanco, 2 tazas de salsa de *tomate* , 2 papas peladas en rodajas finas y continuamos la cocción por 7 minutos.
- Servimos cada *bife* con las verduras y su salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bifes-a-la-criolla-al-disco-de-arado