

Bifes a la criolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bifes a la criolla, versión Jorge Luis Llebaria

Cebollas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Leche: A gusto

Tomates redondos: 3 Unidades

Papas medianas: 4 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Morrón Rojo: 1 Unidad

Lomo de novillo: 1/2 k

Bifes a la criolla, versión Martín Molteni

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Ajo: 4 Dientes

Pimentón: 1 cdita.

Laurel: 1 Hoja

Zucchini: 1 Unidad

Caldo de tomate: 500 cc

Aceite de oliva extra virgen: 2 cda.

Pimienta Negra: A gusto

Sal entrefina: A gusto

Orégano: 1 cdita.

Cebollas: 2 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Zapallito: 1 Unidad

Perejil picado: 1 cda.

Papas grandes: 4 Unidades

Lomo de novillo: 1/2 k

Caldo de carne: 100 cc

Comino: 1/2 cdita.

Pimiento colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Bifes a la criolla, versión Jorge Luis Llebaria

- Pele y corte la *cebolla* groseramente.
- Corte el *morrón* en tiras.

- Corte el *lomo* en bocados grandes.
- Corte los tomates en cubitos.
- Pele las papas, córtelas en cubitos y cocínelas partiendo de agua fría hasta que estén tiernas, luego realice un puré con *manteca* y leche.

Bifes a la criolla, versión Martín Molteni

- Pele las papas y córtelas dándoles forma de cilindro.
- Corte el *pimiento* en juliana.
- Quite las caras del *zucchini* y córtelas en tiras, deseche el centro donde se encuentran las semillas.
- Corte el zapallito al medio y luego en finas laminas.
- Corte en pluma el bulbo de las cebollas de verdeo.
- Pele y corte en pluma las cebollas.
- Corte el *lomo* en postas.

Armado

- Para el armado de los bifes a la criolla

- Versión Jorge Luis, en una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, cuando este transparente incorpore el *morrón*, sazone con sal, luego de unos minutos de cocción añada el *lomo*, sazone nuevamente con sal, una vez sellada la carne incorpore los cubitos de *tomate* y tape la sartén, termine la cocción en horno precalentado durante aproximadamente 20 minutos

- Para el armado de los bifes a la criolla

- Versión Martín, en una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* dore las papas de todos sus lados y selle las postas de *lomo*.
- Una vez sellada la carne retire y agregue a las papas el caldo de carne, primero vierta una pequeña parte y luego el resto, cocine a fuego medio, perfume con los dientes de *ajo* pelados y machacados, sazone con sal
- Cocine unos minutos, luego tape la sartén con papel aluminio y termine la cocción en horno precalentado durante aproximadamente 10 minutos.
- En una *cacerola* vierta el caldo de *tomate*, una vez que este caliente incorpore las postas de *lomo* selladas, el zapallito, el *zucchini*, la *cebolla*, la *cebolla* de verdeo y el *pimiento*, cocine a fuego lento, sazone con sal y perfume con *orégano*, *pimentón*, *comino*, pimienta, *laurel* y *perejil* picado fresco, cocine durante aproximadamente 20 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de puré de papas y a un costado una porción de bifes con la salsa de la cocción.
- En un plato sirva una posta de *lomo* con los vegetales de la cocción
- Acompañe con las papas y salsee con el líquido de la c

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