Bifes con pimientos rellenos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bifes

Tomillo: A gusto
Bifes angostos: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Ají molido: A gusto

Pimientos rellenos

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Queso Parmesano: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Pimientos: 4 Unidades
Yema: 1 Unidad
Hinojo: 1 Unidad
Choclo En Grano: 1 Lata
Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Salsa

Manteca: 50 g
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Romero: A gusto
Ají molido: A gusto
Whisky: 50 cc
Ajo: 4 Dientes
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Bifes

- Deshuese los bifes y coloque en un fuente.

- Agregue el *tomillo*, el aceite de oliva, el *ajo*, granos de pimienta, el *ají* molido y deje macerar en la heladera durante 20 minutos.
- En el grill caliente aceitado dore los bifes por ambas caras y salpimiente

Pimientos rellenos

- Pique finamente el *hinojo* y la *cebolla*.
- Ralle el queso con la parte gruesa del rallador.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *hinojo* durante unos minutos.
- Incorpore la *cebolla* y deje sudar.
- Pase a un bowl y agregue el queso rallado, los granos de *choclo*, la yema, sal, pimienta y mezcle bien.
- Corte los pimientos al medio transversalmente y retire las semillas y las nervaduras.
- Rellene la base de los pimientos y acomode en una placa aceitada.
- Cocine en el horno precalentado a 160º C durante 7 a 8 minutos aproximadamente.

Salsa

- Procese el *ajo* con el aceite de oliva y la mitad del whisky.
- Lleve a una *cacerola* y deje tomar temperatura.
- Agregue el *jugo* de *limón*, el whisky restante, el *ají* molido, el *romero* picado y lleve a hervor.
- Apague el fuego, incorpore la *manteca* y mezcle hasta que se emulsione.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un *bife* y rocíe los bordes con la salsa.
- A un lado sirva un *pimiento* relleno y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bifes-con-pimientos-rellenos