

# 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 160° 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>