

Bifes De Cuadril A La Criolla

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Bifes De Cuadril: 1 kg

Morrón Verde: 1 unidad

Morrón amarillo: 1 unidad

Perejil fresco: a gusto

Sal y Pimienta: a gusto

Arvejas: 400 Gramos

Cebolla: 2 unidad

Morrón Rojo: 1 unidad

Papas: 2 unidad

Pure de tomate: 2 Lata

Zanahorias: 2 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar *cebolla* en juliana gruesa, *morrón* rojo, verde y amarillo en tiras de 3 x 2, *cebolla* de verdeo
- En rodajas de 1 cm, zanahorias y papas en rodajas gruesas y reservar.
- Acomodar en una sartén de hierro amplia en toda la superficie de la base con un chorro de aceite de oliva 1/3 de los vegetales reservados y *condimentar* con sal y pimienta. Colocar encima la mitad de la carne en bifes grueso, *condimentar* con sal, pimienta y cubrir con otra
- Parte de los vegetales, la carne restante, sal, pimienta y terminar con la parte restante de los vegetales cortados. Añadir purè de tomates, mezclar, *condimentar* con sal, pimienta, tapar y cocinar tapado por 25 minutos, Incorporar arvejas congeladas, revolver y dejar cocinar 5 minutos.
- Retirar del fuego, agregar *perejil* picado y servir

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