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