

Bifes T Bone a la Criolla

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Arvejas cocidas: 150 Gramos

Papas en rodajas finas: 3 Unidades

Salsa criolla

Caldo De Vegetales: c/n

Dientes de ajo: 1 unidad

Morrón Verde: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Tomates peritas pelados: 2 Latas

Cebolla: 2 Unidades

Bifes T Bone: 3 Unidades

Perejil picado: c/n

Chile: 1 unidad

Laurel: 1 Hoja

Morrón Rojo: 1 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén amplia con aceite de oliva rehogar morrones (rojo y verde) en juliana y cebollas en plumas por 3 minutos hasta ablandar.
- Agregar *ajo* picado, *tomillo*, *laurel*, sal, pimienta, *tomate* perita en lata y mezclar rompiendo los tomates.
- Añadir caldo de a poco para ir generando la salsa y dejar cocinar a fuego suave.
- En *plancha* caliente con aceite de oliva sellar los bifes por ambos lados hasta *dorar* condimentando con sal y pimienta.
- Una vez sellados y dorados incorporar a la salsa añadiendo caldo si fuera necesario.
- Dejar que se cocinen hasta obtener el punto deseado de la carne y la textura de la salsa (aprox 5 minutos)
- Añadir arvejas blanqueadas para que se calienten.
- Freír en abundante aceite las papas en rodajas finas hasta que estén doradas y crocantes.
- *Condimentar* con sal las papas y agregar a la sartén.
- Terminar con *perejil* picado y servir.

