

Bondiola con ensalada de remolacha y pepato

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Bondiola: 1 k

Chimichurri

Sal: A gusto
Vinagre Blanco: 1 Taza
Ajo: 2 Dientes
Ají molido: 1/2 cda.
Wasabi: 1 cdita.

Ensalada de remolacha y pepato

Cabos de remolacha: Cantidad necesaria
Hojas de remolacha: Cantidad necesaria
Vinagre Blanco: 20 cc
Queso pepato: 150 g

Fideos fritos

Fideos de arroz: 200 g

Tostadas con manteca de menta

Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Menta fresca: 1 cda.

Mandarinas: 2 Unidades
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Nuez Moscada: 1/2 cdita.
Ciboulette picado: 1 cda.
Pimienta negra molida: 1 cdita.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 150 grs.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Vinagre Blanco: 20 cc
Pan integral: 4 Rodajas

Preparación de la Receta

- Corte la **bondiola** en bifés.
- Condimente con sal gruesa, pimienta y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Exprima las mandarinas y pinte la carne durante la cocción de ambos lados.

Ensalada de remolacha y pepato

- Separe los cabos de las remolachas, de las hojas.
- Corte los cabos en trozos y condimente con sal y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla a grillar.
- Corte el queso pepato en láminas.
- Corte los tomates cherry al medio.
- En un bowl coloque las hojas de **remolacha** cortada con las manos tamaño bocado, los tomates cherry, el queso pepato y los cabos de **remolacha**.
- En un bowl mezcle *vinagre* blanco, sal y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar y condimente la ensalada al momento de servir.

Chimichurri

- Pele y pique los ajos.
- En un bowl mezcle todos los ingredientes para el chimichurri.
- Agregue el aceite y mezcle hasta emulsionar.
- Al momento de servir agregue el *ciboulette* picado.

Tostadas con manteca de menta

- Corte el pan integral en rodajas.
- Pique la *menta*.
- Condimente con aceite de oliva y coloque sobre la *plancha* a tostar de ambos lados.
- En un bowl mezcle la *manteca* en punto pomada con sal, pimienta, *menta* y *vinagre* blanco.
- Unte las tostadas de pan integral cortadas en triángulos con la *manteca de menta*.

Fideos fritos

- En una olla con abundante aceite caliente fría los fideos de *arroz*.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva la *bondiola*, con una quenelle de *manteca de menta*, acompañe con la ensalada de *remolacha* y pepato y las tostadas con *manteca de menta*.
- Termine con fideos de *arroz* fritos y rocíe con el chimichurri.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bondiola-con-ensalada-de-remolacha-y-pepato>