Churrasco deshuesado con salsa tirolesa sobre colchón de papas paiason



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón amarillo: 1 Unidad
Bifes de chorizo: 2 Unidades
Aceitunas negras: 100 g
Salsa de tomate: 200 cc
Tomates Perita: 2 Unidades
Morrón colorado: Unidad
Cerveza: 250 cc
Morrón Verde: 1 Unidad
Panceta: 200 g

Guarnición

Papas: 1/2 k
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Churrasco

- En una sartén selle la carne.
- Corte los tomates, los morrones y la *panceta* en juliana
- Reserve los tomates.
- Retire el *bife* y en la misma sartén saltee la *panceta* con los morrones.
- Reintegre el *bife* y agregue la cerveza
- Deje reducir.
- Añada la salsa de tomates y las aceitunas negras, deje reducir
- A último momento agregue la juliana de tomates.

Guarnición

- Pele y corte las papas con la ayuda de una mandolina en ruedas finas.

- En una sartén con aceite de oliva acomode las papas en forma de roseta y cocine por ambas caras.
- En el centro de un plato ponga las papas, encima el *bife* de chorizo con la juliana de morrones y en el costado la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/churrasco-deshuesado-con-salsa-tirolesa-sobre-colchon-de-papas-paiason