Costeletas con papines

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Costeletas

Sal gruesa: A gusto
Ojo de bife con hueso: 1 k
Potpourri de pimientas en grano: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Papines

Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Papines: 300 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Echalote: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cebolla pequeña: 1 Unidad
Manteca pomada: 150 grs.
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Mezcla para chimichurri: 1 cda.

Salteado de tomates

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Tomates cherry amarillos, rojos y verdes: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Papines

- Lave los papines y cocine en abundante agua salada en ebullición.
- Escurra los papines y reserve.
- Machaque el diente de *ajo* y retire su piel.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee los papines con el *ajo*.
- Condimente con sal y pimienta

Costeletas

- Separe las costeletas y raspe los extremos de los huesos hasta dejarlos libres de carne.
- Machaque distintas pimientas con la hoja del cuchillo y mezcle con aceite de oliva
- Condimente la carne con sal gruesa y cocine en el grill caliente engrasado por ambas caras.
- Pincele con aceite con pimienta durante la cocción.

Salteado de tomates

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los tomates durante unos minutos
- Condimente con las hierbas, sal y pimienta.

Salsa

- Mezcle la *manteca* pomada con el chimichurri, coloque sobre una lámina de papel film, forme un rollo, envuelva y reserve en la heladera hasta que tome consistencia
- Retire el papel film y corte en rodajas de 1/2 cm de espesor.
- Pique la *cebolla* y la échalote.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* y la échalote.
- Agregue el vino y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore 2 rodajas de *manteca* saborizada y revuelva hasta emulsionar.

Presentación

- En la base de un plato sirva los papines y tomates salteados, encima acomode la carne, encima una *rodaja* de *manteca* saborizada y rocíe con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costeletas-con-papines