

Entrecote a la bordalesa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ojo de bife: 4 Unidades

Ensalada verde

Vinagreta:

Mezclum de Hojas Verdes: Cantidad necesaria

Guarnición

Papas: 4 Unidades

Ajo picado: 4 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Nuez Moscada: 1/2 cdita.

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahorias: 2 Unidades

Azucar: 1 cda.

Fondo de Carne: 200 cc

Apio: 1 Rama

Vino Tinto: 3 Vaso

Preparación de la Receta

Salsa

- Pele la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Lave el *apio* y corte.
- Procese las verduras por separado.
- Retire el *tuétano* del *hueso de caracú*. Colóquelo en un bowl con agua y el lleve a la heladera durante 8 horas aproximadamente.
- En una sartén, cocine todas las verduras procesadas junto con el vino tinto.

- Deje reducir y agregue el fondo de carne, junto con el *tuétano*.

Guarnición

- Pele las papas y corte con la mandolina.
- Coloque en una placa y reserve.
- En un bowl coloque el *ajo* junto con la nuez moscada rallada, la leche, la *crema*, condimente con sal y pimienta, mezcle.
- Agregue a las papas reservadas y cocine en el horno a 180°C durante 45 minutos aproximadamente.

Armado

- Cocine los bifes en la *plancha*. Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en un plato el *bife*, acompañe con las hojas verdes condimentadas con la vinagreta, la *guarnición* de papas y la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/entrecote-a-la-bordalesa>