

Entrecote con salsa de vino tannat

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mostaza en grano: 1 cda.

Vino tannat: 1 Taza

Bife de chorizo: 1 k

Manteca: 30 g

Tomillo fresco: 1 cda.

Sal entrefina y pimienta: A gusto

Ensalada

Queso feta: 100 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal entrefina y pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Hojas verdes: 30 g

Remolachas: 2 k

Puré de arvejas

Manteca: 50 g

Menta fresca: Cantidad necesaria

Arvejas congeladas: 300 g

Caldo de verduras: 100 cc

Nuez Moscada: Una pizca

Vinagreta

Aceite Neutro: 60 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre de Arroz: 20 cc

Preparación de la Receta

- Retire la tapa del *bife* de chorizo y corte en bifes.
- Mezcle la *mostaza* en granos, el vino tinto y *tomillo* fresco.
- Cubra la carne y deje *marinar*.
- Coloque los bifes sobre la parrilla bien caliente, condimente con sal y pimienta

- Coloque la *marinada* dentro de una olla y deje reducir.
- Retire el *tomillo* e incorpore la *manteca*, mezcle hasta emulsionar.

Ensalada

- Pele y corte las remolachas en láminas.
- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Condimente las verduras con sal entrefina, pimienta y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados
- Corte el queso feta en cubos.
- En un bowl coloque las verduras junto con el queso feta.

Vinagreta

- En un bowl coloque el *vinagre* de *arroz*, la sal, pimienta y el aceite.
- Mezcle hasta emulsionar.
- Condimente la ensalada al momento de servir.

Puré de arvejas

- Pique la *menta*.
- Reduzca las arvejas previamente blanqueadas a puré.
- Coloque dentro de una olla y agregue, la *manteca*, la nuez moscada, sal, pimienta y *menta* fresca.
- Coloque la olla a calentar a fuego bajo.

Presentación

- En un plato sirva el *bife* de chorizo, las hojas verdes, encima la ensalada y el puré de arvejas.
- Rocíe con la salsa y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/entrecote-con-salsa-de-vino-tannat>