

Entrecôte grillado con ensalada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de pimentón

Pimentón: 1 cda.

Aceite De Oliva: 100 cc

Ensalada

Sal: A gusto

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Hojas verdes: 100 g

Chauchas: 200 grs.

Entrecôte

Bifes angostos: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagreta

Jugo de Limón: 1 cda.

Salsa de soja: 2 cdas.

Maní tostado salado: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates: 2 Unidades

Cebolla Morada: 1 Unidades

Miel: 1/2 cda.

Aceite De Maíz: 6 cdas.

Preparación de la Receta

Entrecôte

- Elimine los excesos de grasa de la carne.
- En el grill caliente previamente engrasado dore los bifes por ambas caras.
- Gire los bifes sobre sí mismo para formar un cuadrillé.
- Condimente con sal y pimienta y termine la cocción en el horno caliente.

Ensalada

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las chauchas hasta que estén tiernas, corte la cocción en agua fría, escurra y corte en trozos parejos.
- Pele los tomates y corte en gajos.
- Corte la *cebolla* en rodajas finas.
- Fría la piel del *tomate* en abundante aceite caliente, escurra sobre papel absorbente y reserve para la decoración.

Vinagreta

- Procese el *maní* con salsa de soja, el *jugo de limón* y la miel.
- Agregue el aceite, sal, pimienta y continúe procesando hasta emulsionar.

Aceite de pimentón

- Mezcle el aceite con sal, pimienta y el *pimentón*.

Presentación

- En el costado de plato forme un colchón con las hojas verdes, encima disponga *cebolla*, chauchas y *tomate*, rocíe con la vinagreta y de lado sirva un *bife* y rocíe con el aceite de *pimentón*.
- Decore con la piel del *tomate* frita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/entrecote-grillado-con-ensalada>