

Entrecôte relleno

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Bife de chorizo: 1 k

Aderezo

Jugo de Limón: 1 Unidad

Vinagre Blanco: 20 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 50 cc

Queso de cabra unttable: 100 g

Polvo de hongos: 1 cdita.

Ensalada

Hojas de escarola: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Pimiento colorado: 1 Unidad

Guarnición

Cebolla de verdeo: 3 Unidades

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Pimienta verde en grano: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zucchini: 2 Unidades

Relleno

Sal y Pimienta: A gusto

Nueces: 50 g

Queso Fontina: 150 g

Panceta ahumada: 100 g

Varios

Polvo de hongos: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie el *bife* de chorizo para obtener el entrecôte.

Relleno

- Corte la *panceta* en cubos y coloque sobre la *plancha* a *dorar*.
- Pique las nueces.
- Ralle el queso fontina.
- Mezcle la *panceta* ahumada, el queso fontina y las nueces.

Armado

- Corte en bifes y realice un corte a lo largo en el centro de cada uno.
- Coloque dentro el relleno y condimente con aceite de oliva.
- Cocine sobre la parrilla de ambos lados.

Guarnición

- Corte los zucchinis a lo largo en láminas.
- Muela la pimienta verde con la ayuda de la hoja del cuchillo.
- Corte la *cebolla* de verdeo a lo largo a la mitad.
- Cocine las verduras sobre la *plancha*, condimentadas con sal, pimienta negra y verde.
- Retire los zucchinis y corte en bastones.
- Coloque en un bowl los zucchinis y las cebollas de verdeo, condimente al momento de servir con *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva.

Ensalada

- Pele y corte la *cebolla* morada en láminas finas.
- Corte el *pimiento* al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- En un bowl coloque la escarola cortada con las manos tamaño bocado, agregue la *cebolla* morada y el *pimiento* rojo

Aderezo

- En un bowl coloque el *jugo* de lima, sal, pimienta, queso de cabrauntar, *vinagre*, *crema* de leche, polvo de *hongos* y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar.
- Condimente la ensalada al momento de servir.

Presentación

- Sirva el entrecote relleno junto a la ensalada y la *guarnición*.

- Salsée con el aderezo, espolvoree con pimienta y polvo de *hongos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/entrecte-relleno>