Entrecôte y berenjenas rellenas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo confit: 6 Unidades
Romero fresco: A gusto
Bife de chorizo: 1 k
Sal gruesa: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Berenjenas rellenas

Berenjenas: 2 Unidades
Queso Gruyere: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Salvia Fresca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Bondiola: 50 g

Ensalada

Radiccio rosso: 1/2 Unidad
Pistachos: 1 cdas.
Rúcula: Cantidad necesaria
Tomates cherry: 10 Unidades
Palmitos: 2 Unidades

Reducción de vino tinto

Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 250 cc

Vinagreta de lima

Jugo De Lima: 2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie el *bife* de chorizo para obtener el entrecôte y corte en porciones.
- Condimente con sal gruesa.
- En un mortero muela los ajos confitados y pelados.
- Agregue aceite de oliva, *romero*, sal y pimienta
- Coloque dentro de una olla y caliente sobre la parrilla.
- Coloque la carne sobre la parrilla a cocinar por todos sus lados, pintando con el aceite saborizado con *romero* y *ajo*, durante la cocción.

Berenjenas rellenas

- Corte las berenjenas a lo largo y ahueque.
- Condimente con aceite de oliva y sal gruesa.
- Coloque sobre la parrilla a cocinar del lado ahuecado.

Relleno

- Pique finamente la pulpa de las berenjenas.
- Pique la *bondiola*.
- Pique la salvia.
- En la sartén con aceite de oliva saltee la pulpa de las berenjenas.
- Retire y coloque en un bowl, agregue el queso gruyere rallado, la *bondiola*, sal, pimienta, aceite de oliva y salvia

Armado

- Rellene las berenjenas con la preparación anterior.
- Coloque las berenjenas sobre la parrilla a cocinar, cubriéndolas con papel aluminio del lado de arriba para concentrar el calor

Ensalada

- Corte los palmitos en rodajas.
- Corte los tomates cherry al medio.
- Retire el tronco del radiccio rosso y corte con las manos.
- En un bowl coloque los palmitos, los tomates cherry, el radiccio rosso y la *rúcula* cortada con la mano tamaño bocado.

Vinagreta de lima

- Pique los pistachos.
- En un bowl coloque el *jugo* de lima, sal, y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar y agregue los pistachos.
- Condimente la ensalada al momento de servir con la vinagreta de lima.

Reducción de vino tinto

- En una olla coloque el vino tinto a reducir a fuego bajo.
- Condimente con sal y pimienta y reserve.

Presentación

- Sirva el entrecote junto con la ensalada y las berenjenas rellenas.
- Rocíe con la reducción de vino tinto y la vinagreta de lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entrecte-y-berenjenas-rellenas