

Matambre con papas y cebollas al rescoldo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Orégano fresco: 2 Ramas

Cebollas: 6 Unidades

Bocconcini de mozzarella: 300 g

Sal gruesa: 50 grs.

Pepinillos en vinagre: 280 g

Matambre de ternera: 2 Unidad

Albahaca verde: 1 Paquete

Huevos duros: 10 Unidades

Sal entrefina: A gusto

Papas: 8 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto

Alcaparras: 100 g

Queso Crema: 250 grs.

Tomates redondos: 3 Unidades

Queso Provolone: 200 g

Pimienta Negra: A gusto

Ciboulette: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Encienda la parrilla.
- Envuelva en papel aluminio y por separado las papas y cebollas con cáscara, cocínelas a la parrilla durante aproximadamente 40 minutos a 1 hora.
- Una vez tiernas las papas y cebollas retírelas de la parrilla y quite el papel aluminio.
- Pique groseramente las cebollas asadas.
- Cocine los matambres a la parrilla con la grasa hacia abajo y sazónelos con sal.
- Corte el queso provolone en finas rodajas.
- Corte los tomates en finas rodajas.

Armado

- Prepare una ensalada de papas, córtelas en trozos con piel y colóquelas en un bowl, incorpore los huevos duros rotos con los dedos, *alcaparras*, queso *crema* blanco, los *pickles* de pepino en trozos y espolvoree con *ciboulette* groseramente picado, sazone con sal y aceite de oliva, mezcle.
- Una vez que de vuelta los matambres sazónelos nuevamente con sal.

- Cubra un **matambre** con las rodajas de queso provolone, espolvoree con las hojas de *orégano* fresco y las cebollas asados.
- Cubra el *matambre* restante con las rodajas de *tomate* y los bocconcinos, espolvoree con hojas de *albahaca* y sazone con pimienta negra.

Presentación

- Presente los matambres en tablas de madera y acompañe con la ensalada de papas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/matambre-con-papas-y-cebollas-al-rescoldo>