

# New York al Sartén con Panzanella

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### New York

**Bife New York:** 700 grs

**Mantequilla:** 3 cdas

**Pimienta negra molida:** c/n

**Sal de mar:** c/n

**Tomillo:** 1 Rama

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Romero:** 1 Rama

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Orégano fresco:** 1 Rama

### Panzanella

**Jitomate:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 50 mililitros

**Alcaparras:** 2 cdas

**Vinagre de vino tinto:** 50 cc

**Limón para su jugo:** 1 unidad

**Pan baguette del día anterior:** 1 unidad

**Perejil:** c/n

**Queso Parmesano Rallado:** 100 grs

**Aceitunas negras:** 1/4 Taza

**Aceitunas verdes:** 1/4 Taza

**Cebolla Morada:** 1/2 unidad

**Lechuga:** 1/2 unidad

**Rúcula:** 1 Taza

**Pepinos persa:** 3 Unidades

**Pimienta negra molida:** c/n

**Sal de mar:** c/n

## Preparación de la Receta

### New York

- *Sazonar* con sal fina, sal gruesa y pimienta la carne y colocarla en una sartén caliente con aceite de oliva.
- Dar vuelta y agregar los dientes de *ajo*, el *orégano*, el *tomillo* y el *romero*.

- Incorporar la *mantequilla*.
- Cocinar mientras con la ayuda de una cuchara vamos bañando la carne con el *jugo* que va soltando.
- Reposar la carne fuera del fuego.

## Panzanella

- Mezclar el *vinagre* de vino tinto, sal de mar, pimienta negra molida, aceite de oliva.
- Cortar por mitad los jitomates y exprimirlos, posteriormente cortar en trozos los jitomates.
- Agregar la *cebolla* morada fileteada, los pepinos en rebanadas.
- Agregar el pan cortado en cubos, *perejil* picado, *alcaparras*, aceitunas negras, aceitunas verdes, *lechuga*, *rúcula*, queso parmesano rallado y *jugo* de *limón*.

## Armado

- Cortar el filete en rebanadas.
- Disponer en el plato las rebanadas de carne y en un costado la ensalada

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/new-york-al-sarten-con-panzanella>