elGourmet

Ojo de bife a las 5 pimientas y aros de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Granos de Pimienta negra: 1 cda.
Manteca: 50 g
Chile: 1 Cantidad necesaria
Granos de Pimienta rosa: 1/2 cda.
Harina: 150 grs.
Cebollas blancas: 3 Unidades
Granos de Pimienta de jamaica: 1 cda.
Granos de Pimienta verde: 1/2 cda.
Ketchup: 50 g
Ojo de bife: 1 k
Granos de Pimienta blanca: 1 cda.
Mostaza tipo americana: 100 g
Panco: 150 g
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cerveza negra: 200 cc
Tomillo fresco: 1 Rama
Cebollas moradas: 3 Unidades
Azúcar Negra: 1 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- En un mortero coloque los granos de pimienta de jamaica, negra, rosa, verde y blanca, machaque.
- Pele las cebollas blancas y córtelas en pluma.
- Deshoje la rama de *tomillo*.
- Pique el *chile*.
- Pele las cebollas moradas y córtelas en rodajas de 1cm de espesor, luego separe los aros.
- Mezcle en una fuente el panco junto con la *harina*, incorpore luego los huevos junto con la cerveza, mezcle.
- Corte la carne en medallones de aproximadamente 350 gramos cada uno y átelos, luego pase una de las caras de los medallones por las pimientas machacadas y la otra cara sazónela con sal.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los medallones de carne de ambos lados, primero del lado de la sal
- Una vez sellados cubra cada uno y del lado de la pimienta con papel aluminio y termine la cocción en horno precalentado durante aproximadamente 10 a 15 minutos
- Terminada la cocción quite el hilo.
- En otra sartén caliente con la mitad de *manteca* cocine las cebollas blancas cortadas en pluma a fuego medio hasta que se caramelicen
- Unos minutos antes de terminar la cocción perfume con las briznas de *tomillo*, incorpore el *chile* picado, el resto de *manteca* y espolvoree con azúcar negra, mezcle.
- Coloque en un plato *harina*, pase los aros de **cebolla** morada y luego sumérjalos en la masa de *harina* con panco y cerveza
- En una olla con abundante aceite vegetal caliente fría los aros de *cebolla* hasta dorarlos, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- En un recipiente coloque la *mostaza* americana junto con la *mostaza* de dijón y *Ketchup*, mezcle bien.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de cebollas caramelizadas, en el centro acomode un medallón de ojo de **bife**, aros de *cebolla* y acompañe con la mezcla de *mostaza* .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-a-las-5-pimientas-y-aros-de-cebolla