Ojo de bife al horno con vegetales asados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Budín de pan

Leche: 700 cc
Chocolate: 100 g
Huevos: 3 Unidades
Crema de leche: 200 cc
Canela: 1/2 cdita.
Extracto de vainilla: 1 cdas.
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Azucar: 100 grs.
Medialunas: 12 Unidades
Ralladura de lima: 1/2 Unidad
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Chimichurri

Perejil picado: 2 cdas.
Aceite De Oliva: A gusto
Ajo: 3 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Ají molido seco: 1 cda.
Vinagre de vino: 50 cc
Orégano fresco picado: 1 cdita.
Sal gruesa: 2 cdas.

Ojo de bife

Sal Marina: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Romero: 4 Ramas
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pimienta verde en grano: 1 cda.
Ojo de bife entero: 1 Unidad

Salsa criolla

Tomate concasse: 2 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Vegetales asados

Batatas: 2 Unidades
Papas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Ajo: 2 Cabezas
Zanahorias baby: 10 Unidades
Hinojos baby: 10 Unidades
Papines: 400 g
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta en grano: 1 cda.
Romero: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama
Sal entrefina: A gusto

Preparación de la Receta

Vegetales asados

- Blanquee las papas y las batatas en agua hirviendo, luego córtelas en cuñas.
- Corte los papines por la mitad.
- Corte las cabezas de *ajo* por la mitad.
- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.

Ojo de bife

- Deshuese el ojo de **bife** y quite el excedente de grasa.
- En una sartén caliente tueste los granos de pimienta negra y verde, luego machaque groseramente.

Budín de pan

- Bata los huevos solo hasta romper el ligue.
- Pique groseramente el *chocolate*.
- Quite la costra de las medialunas y coloque la miga dentro de un bowl, incorpore la leche, *crema* de leche, azúcar y extracto de vainilla, mezcle y reserve unos minutos, luego perfume con canela, ralladura de lima, *limón* y *naranja*, por ultimo agregue los huevos y mezcle.

Chimichurri

- Pele los dientes de *ajo* y píquelos junto con la sal gruesa hasta obtener un puré de *ajo*.
- Corte el *morrón* rojo en fina *brunoise*.
- Coloque en un bowl el puré de *ajo*, agregue el *perejil* picado, el *morrón*, *ají* molido, pimienta, sal, *orégano*, aceite de oliva y *vinagre*, mezcle bien.

Salsa criolla

- Corte los morrones en fina *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En un bowl coloque el *tomate concassé*, los morrones y la *cebolla*, sazone con sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle.

Armado

- Para los vegetales asados

- En una placa coloque las cuñas de papas y batatas, las mitades de papines, los hinojos y zanahorias baby, las mitades de *ajo* y la *cebolla*, sazone con sal, los granos de pimienta enteros, las ramas de *tomillo* y *romero* y aceite de oliva, cocine en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos.

- Para el ojo de bife

- Sazónelo con sal marina y frote con las pimientas tostadas, luego en una sartén caliente con aceite selle el ojo de *bife* primero con la grasa hacia abajo
- Una vez sellado de ambos lados acomódelo sobre una placa, perfume con ramas de *romero* y termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 50 minutos
- T
- Terminada la cocción retire del horno, deje reposar unos minutos y luego corte en porciones.

- Para el armado del budín

- Vierta la mitad de la preparación dentro de una budinera previamente acaramelada, espolvoree el *chocolate* picado y termine de cubrir con el resto de la preparación
- Cocine en horno precalentado a baño de María durante 40 minutos.

Presentación

- Sirva en una fuente las porciones de ojo de *bife* y acompañe con las verduras asadas, chimichurri y la salsa criolla.
- Presente el budín en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-al-horno-con-vegetales-asados