

# 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 pimientos 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>