Ojo de bife asado con puré de papas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto
Laurel: 3 Hojas
Ajo: 3 Dientes
Pimienta: A gusto
Zanahorias: 150 g
Ojo de bife entero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Tomillo: 2 Ramas
Romero: 2 Ramas
Cebolla: 150 g
Apio: 150 g

Chimichurri

Cebolla: 1 Unidad
Ajo picado: 2 Dientes
Vinagre de vino tinto: 2 cdas.
Ají molido: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Perejil picado: 2 Taza

Guarnición

Manteca: 50 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta ahumada en fetas: 150 g
Puerros: 2 Tallos
Puré de papas: 1 k

Salsa de Mostaza Dijón

Mostaza en grano: 1 cda.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Manteca: 2 cdas.
Vino Blanco: 1 Copa
Crema de leche: 1/4 L
Cebolla: 1 Unidad
Caldo De Pollo: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Condimente el ojo de **bife** con sal y pimineta de ambos lados.
- Pele y corte las cebollas y las zanahorias en cubos.
- Corte los tallos de *apio* en cubos.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- En una placa profunda acomode los vegetales anteriormente cortados, perfume con *tomillo* y las hojas de *laurel*, reserve.

Guarnición

- Corte la *panceta* en finas laminas.
- Corte el *puerro* en finas rodajas al bies.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *panceta*, cuando comience a tomar *color* incorpore los puerros, sazone con sal y pimineta.

Chimichurri

- En un bowl coloque *perejil* picado, *ajo* picado, *cebolla* en *brunoise*, *morrón* rojo en *brunoise*, *ají* molido, sal, pimienta, aceite de oliva hasta cubrir y por ultimo el *vinagre*, mezcle bien y reserve.

Salsa de Mostaza Dijón

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* rehogue la *cebolla*, una vez transparente, desglace con vino blanco y una vez que se evapore el alcohol incorpore el caldo, deje reducir a fuego mínimo, cuando espese agregue la *crema* de leche y condimente con sal y pimineta, deje que rompa hervor a fuego mínimo, cocine 1 minuto mas y por ultimo incorpore la *mostaza* de dijón y la *mostaza* en grano, retire del fuego y mezcle.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne de ambos lados, perfume con las ramas de *romero* y los dientes de *ajo*
- Una vez sellada acomódela sobre la placa con los vegetales, incorpore las ramas de *romero* y los dientes de *ajo* y termine la cocción en horno precalentado durante aproximadamente 40 a 45 minutos
- Terminada la cocción deje reposar 10 minutos y luego corte en medallones.
- Incorpore al puré de papas caliente la *manteca* y *cebolla* junto con la *panceta* salteados.

Presentación

- En el plato de presentación sirva una porción de puré de papas, sobre este acomode un medallón de ojo de *bife*, sazone la carne con pimienta y granos de sal y por ultimo salsee

con la salsa de *mostaza* de dijón o chimichurri, a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-asado-con-pure-de-papas