elGourmet

Ojo de bife braseado con especias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta de sechúan molida: A gusto
Ojo de bife: 500 g
Clavo De Olor: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Naranja: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 2 Tallos
Canela en rama: 1 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele los vegetales y corte en cubos.
- Corte la *naranja* en rodajas

Armado

- Coloque los vegetales en una asadera y por encima el ojo de **bife**.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue por encima el clavo, la canela, la pimienta de seyoan, la *naranja* y el agua.
- Cubra con papel aluminio y cocine en el horno a temperatura baja 3 horas aproximadamente
- Retire del horno y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato las rodajas de ojo de *bife* y acompañe con los vegetales

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-braseado-con-especias