Ojo de bife con croquetas de papa y jamon crudo,espinacas salteadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Croquetas

Queso Manchego: 150 g
Harina: 200 grs.
Yemas: 2 Unidades
Pan Rallado: 1/2 kg
Puré de papas: 1 k
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Perejil: 1 cdas.
Jamòn crudo: 8 Fetas

Espinacas

Espinacas: 2 Paquetes
Ajo: 1 Diente
Manteca: 40 grs.

Ojo de Bife

Aceite De Oliva:
Ojo de bife: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Ojo de bife

- Salpimentar la carne y cocinar en un grill o sarten.

Croquetas

- Mezclar el pure con el **jamon** cortado finamente, el queso rallado, el *perejil* las yemas, salpimentar.
- Poner en una manga de pico liso y sobre una placa hacer cilindro de 20 cm de largo llevar a la heladera y enfriar por 30 minutos, retirar cortar cilindros de 5 cm, de largo y pasarlos primero por *harina* después por *huevo*.
- Por ultimo por el pan rallado, freir en abundante aceite de girasol hasta *dorar*.

Espinacas

- Limpiar las espinacas, calentar una sarten con lamanteca y el diente de *ajo* aplastado, *saltear* la *espinaca* y reservar.
- Servir el ojo de **bife** con tres croquetas y las espinacas con su *jugo* a un lado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-con-croquetas-de-papa-y-jamon-crudoespinacas-salteadas