

Ojo de bife con ensalada cítrica

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomillo: Cantidad necesaria

Ojo de bife: 800 g

Ralladura De Pomelo: 1 Unidad

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Ensalada

Batatas: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Lechugas mixtas: Cantidad necesaria

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Pomelo Rosado: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hojas de berro: Cantidad necesaria

Salsa de vino

Manteca: 50 g

Azucar: 100 grs.

Vino Tinto: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Remolacha: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el ojo de **bife** en medallones de 2, 5cm a 3 cm de espesor.
- Ate con un hilo de cocina para mantener la forma.
- Condimente la carne con sal gruesa, ralladura de *pomelo*, aceite de oliva y pimienta.
- Deje *marinar* en heladera.
- Mezcle el *tomillo* con el aceite de oliva y deje *marinar*.
- Coloque sobre la parrilla a grillar por todos sus lados.
- Pinte con el aceite de *tomillo* durante la cocción.
- Retire los hilos

Ensalada

- Pele y corte las batatas en rodajas.
- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca.
- Condimente con sal gruesa y aceite de oliva.
- Coloque las verduras sobre la parrilla a grillar de ambos lados, pintando con el aceite de *tomillo* durante la cocción.
- Pele el *pomelo* a vivo y separe en gajos.
- Retire las verduras grilladas y corte en bastones.
- En un bowl coloque la *batata*, los pimientos, el *pomelo*, el *berro* y la *lechuga*.
- Prepare una vinagreta mezclando el *jugo* de *limón*, sal y aceite de oliva
- Condimente la ensalada al momento de servir.
- Salsa de vino
- Ralle la *remolacha* con piel.
- En una olla coloque el azúcar, cuando esté hecho el caramelo agregue el vino tinto y la *remolacha*.
- Deje reducir, cuele y, condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *mantequilla* y mezcle hasta emulsionar.

Presentación

- Sirva el ojo de *bife* con la ensalada y la salsa de vino

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-con-ensalada-citrica>