

# Ojo de Bife con Gremolata y Revuelto de Gramajo

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

Ojo de bife: 2 kgs  
Aceite De Oliva: c/n

Sal y Pimienta: c/n

### Gremolata

Limon: 1 Unidad  
Ajo: 2 Dientes  
Sal y Pimienta: c/n  
Perejil: 1/2 Taza

Granada: 1 Unidad  
Aceite De Oliva: c/n

### Revuelto

Batatas: 1 Kilo  
Huevos: 8 Unidades  
Arvejas: 1 Taza  
Sal y Pimienta: c/n

Mantequilla: c/n  
Panceta ahumada: 200 grs

## Preparación de la Receta

- Cortar los bifés siguiendo el *hueso* y con aceite de oliva sellarlos de ambos lados en una sartén condimentados con sal y pimienta.
- Llevar a horno hasta completar la cocción y obtener el punto deseado.

### Gremolata

- En un bol mezclar *ajo* rallado, ralladura de *limón*, *perejil* picado, granada, *jugo de limón* y aceite de oliva

- Reservar

## Revuelto gramajo

- En un bol mezclar huevos y *condimentar* con sal y pimienta.
- Cortar la *panceta* en lardones y *saltear* en sartén hasta *dorar*
- Reservar.
- Cocinar los huevos en una sartén con *mantequilla* y aceite de oliva.
- Revolver constantemente hasta que estén cremosos.
- Agregar arvejas, batatas paille, la *panceta* reservada y mezclar bien
- Servir el ojo de **bife** con la gremolatta por encima y el revuelto a un lado.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-con-gremolatta-y-revuelto-gramajo-de-batatas>