

# Ojo de bife con guarnición de vegetales y salsa criolla

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

**Tomillo:** 2 Ramas

**Romero:** 2 Ramas

**Ojo de bife:** 1½ k

**Sal gruesa:** A gusto

**Ajo:** 4 Dientes

**Aceite De Oliva:** 250 cc

## Bebida sugerida

**Malbec:**

## Ensalada

**Espárragos:** 500 g

**Tomates:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Espinaca:** 1 Paquete

**Peras verdes:** 4 Unidades

## Salsa criolla

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceto balsámico:** 30 cc

**Limon:** ½ Unidad

**Tomates:** 3 Unidades

**Echalottes:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 150 cc

## Preparación de la Receta

- Deshuese la carne, elimine los excesos de grasa y el cuero.
- Corte la carne en bifes de 5 cm
- De grosor y ate con hilo de cocina para que conserven forma cilíndrica.

- Pele y machaque el *ajo*
- En un bowl disponga la carne, cubra con el *ajo*, el aceite de oliva, el *romero*, el *tomillo* y la pimienta.
- Deje *marinar* durante 30 minutos.
- Selle la carne en la parrilla caliente de un lado.
- Gire la carne sobre sí misma para formar un cuadrillé.
- Dé vuelta la carne y condimente con sal.
- Termine la cocción.

## Ensalada

- Pele los espárragos y blanquee en agua hirviendo.
- Corte los tomates en cuartos y elimine las semillas.
- Corte las peras en octavos, elimine las semillas y el cabo.
- Rocíe una *plancha* caliente con aceite de oliva.
- Cocine las peras, los espárragos y los tomates por separado.

## Salsa criolla

- Corte el *tomate* en cubos pequeños.
- Pique las *échalotes* y el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle los tomates, las *échalotes*, el *ajo*, el aceite de oliva, el aceto balsámico, el *jugo de limón*, sal y pimienta.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva las verduras, y hojas de *espinaca* crudas, condimente con sal, pimienta, aceto balsámico y aceite de oliva.
- En otro costado sirva los bifes.
- Acompañe con la salsa criolla.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-con-guarnicion-de-vegetales-y-salsa-criolla>