

# Ojo de bife con ñoquis de batata

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el ojo de bife

**Perejil picado:** 15 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ojos de bife con hueso:** 2 Unidades

**Dientes de ajo asados:** 2 Unidades

**Alcaparras:** 1 cda

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ralladura de 1 naranja:**

### Para los ñoquis de batata

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Huevo:** 1 Unidad

**Puré de batatas:** 500 g

**Sal y Pimienta:** Cantidad necesaria

**Harina:** 150 g

**Queso Parmesano:** 50 g

**Salvia Fresca:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para el ojo de bife

- Condimentamos cada **bife** con sal y pimienta y llevamos a una *plancha* caliente con aceite de oliva
- Cocinamos de ambos lados hasta sellar y llegamos al punto deseado
- Retiramos del calor y los dejamos reposar.
- Mientras se cocina preparamos la gremolatta

### Para ello

- Picamos *alcaparras*, ralladura y llevamos a un bol.
- Agregamos *perejil* picado, aceite de oliva, sal, pimienta negra, mezclar y reservamos.

## Para los ñoquis

- Oquis, en un bol mezclamos puré de batatas, *huevo*, queso parmesano rallado y condimentamos con sal y pimienta.
- Añadimos *harina* de a poco y trabajamos solo uniendo, sin amasar.
- Realizamos rollitos con la masa y con la ayuda de un cornet cortamos los ñoquis
- Los colocamos en una placa espolvoreada con *harina* y los llevamos a la heladera por unos minutos.
- Cocinamos en abundante agua hasta que suban a la superficie
- Luego, los retiramos con una espumadera y los salteamos en una sartén con *manteca*, hojas de salvia, sal y pimienta.

## Para el armado

### servimos cada ojo de bife acompaña

- Ado de los ñoquis.
- Terminamos con la gremolata por encima de los bifés.

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