elGourmet

# Ojo de bife con puré de pesto de castañas

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Ojo de bife

**Ojo de bife**: 800 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria

### Puré

**Manteca**: 50 g
**Sal**: A gusto
**Jugo de Limón**: 1/2 Unidad
**Castañas de caju**: 100 g
**Orégano**: A gusto
**Papas**: 1 k
**Perejil**: A gusto
**Aceite De Oliva**: 30 cc

### Salsa

**Cebolla**: 1 Unidad
**Caldo de verduras**: 1 Taza
**Ajo**: 1 Diente
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Repollo colorado**: 100 g

## Preparación de la Receta

### Ojo de bife

- Corte los bifes en medallones y ciña con un hilo de cocina.
- En el grill caliente aceitado selle los medallones de carne y salpimiente.
- Termine la cocción en el horno caliente

## Puré

- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las papas y redúzcalas a puré.
- Pique las castañas de *cajú* con el *orégano* y el *perejil*
- Caliente el puré con el *jugo* de *limón*, las castañas picadas con las hierbas, *manteca* y aceite de oliva.

## Salsa

- Pique la *cebolla*, el *ajo* y el *repollo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Incorpore el *repollo*, el *ajo*, el caldo caliente y deje cocinar durante 10 minutos a partir del hervor.
- Procese todo, salpimiente y caliente antes de servir.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de puré, de lado sirva la carne y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-con-pure-de-pesto-de-castanas**