

Ojo de bife con quínoa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ojo de bife

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 4 Dientes

Romero: A gusto

Tomillo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Ojo de bife: 4 Unidades

Quínoa

Caldo de verduras: 750 cc

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Quínoa: 250 g

Pistachos: 50 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Perejil: A gusto

Pimiento colorado: 1 Unidad

Salsa de hongos

Hongos secos: 25 g

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc

Crema de leche: 150 cc

Echalote: 1 Unidad

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Ojo de bife

- Ciña los bifes con un hilo de cocina para que conserven la forma.
- En una sartén caliente engrasada selle la carne por ambas caras y salpimiente.

- En una placa rocíe con aceite de oliva, disponga los ajos, la hierbas y la carne, lleve al horno caliente y termine la cocción

Quínoa

- Queme el *pimiento* sobre el fuego, pele y procese la pulpa con aceite de oliva.
- Lave muy bien la **quínoa** con agua corriente.
- En una *cacerola* lleve el caldo a hervor.
- Incorpore la *quínoa* y deje cocinar durante 15 minutos aproximadamente.
- Escurra y disponga dentro de un bowl
- Salpimiente e incorpore el puré de *pimiento*, aceite de oliva, los pistachos, el *perejil* picado y *jugo de limón*

Salsa de hongos

- Hidrate los *hongos* en caldo de verduras caliente, luego escurra y pique groseramente
- Pique finamente la *échalote* y el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *échalote* y el *ajo*.
- Incorpore el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue los *hongos*, la *crema* de leche, sal, pimienta y deje tomar temperatura.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *quínoa* y encima el ojo de **bife**.
- Rocíe los bordes con la salsa de *hongos* y decore con hierbas frescas.

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