

Ojo de bife con salsa de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad Ojo de bife: 300 g Sake: 2 cdas. Salsa de soja: 2 cdas. Mirin: 2 cdas. Azucar: 2 cdas.

Vinagre de vino: 2 cdas.

Para la guarnición:

Cebolla: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Papas: 200 g

Rúcula: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

• Cortamos el ojo de **bife** en 2 bifes gruesos y reservamos.

Para la salsa

vamos a rallar 1 cebolla y mezclamos en un bol con la salsa de soja, el azú

- Car, el sake, el mirin y el vinagre de vino
- Reservamos.

Para la guarnició

- N, rallamos la *papa* y en una sartén con aceite de oliva salteamos la **cebolla** picada y luego de 1 minuto incorporamos la *papa* rallada, pimienta negra y sal
- Juntamos los ingredientes dándole forma de tortilla, tapamos y cocinamos durante 2 minutos de cada lado a fuego suave.
- En otra sartén, con aceite de oliva, cocinamos 1 trozo de ojo de bife hasta dorar
- Damos vuelta, bajamos el fuego, tapamos y cocinamos hasta el punto deseado.

Para el armado

- Cortamos la tortilla de papa rallada en cuartos y servimos los 2 trozos de ojo de bife.
- Terminamos con la salsa de cebolla sobre la carne y algunas hojas de rúcula.
- Servimos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-con-salsa-de-cebolla