

Ojo de bife en costra de ajo, caponata con salsa de jugo ligado y chips de vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Ojo de bife: 2 Unidades

Ajo seco en escamas: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1 cda.

Caponata

Berenjena: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Apio: 1 Tallo

Piñones tostados: 1 cda.

Tomate: 1 Unidad

Azucar: 2 cdas.

Alcaparras: 1 cda.

Aceitunas negras descarozadas: 10 Unidades

Aceto balsámico: 1/2 Taza

Albahaca: 5 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Chips de vegetales

Mandioca: 1 Unidad

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Jugo de ternera

Agua: Cantidad necesaria

Aceite: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Tomillo: 1 Ramitas

Ajo: 1 Diente

Huesos y recortes de carne: 300 g

Echalottes: 2 Unidades

Salsa

Tomillo: 1 cdita.

Roux: 1 cda.

Romero: 1 cdita.

Jugo de Ternera: 500 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Blande el ojo de **bife**, y condimente con sal y pimienta.

Caponata

- Retire las semillas de la *berenjena* y el *tomate*, luego corte en cubos.
- Corte de la misma manera el *apio* y la *cebolla*.
- Corte en fina juliana la *albahaca*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, sude la *cebolla* junto con el *apio*, condimente con sal.
- Agregue la *berenjena* cocine por unos minutos e incorpore el *tomate*. Condimente con sal y pimienta.
- Añada el azúcar, desglase con el aceto y cocine hasta que las verduras estén tiernas.
- Minutos antes de terminar la cocción agregue las aceitunas junto con la *albahaca*, los piñones y las *alcaparras*.

Chips de vegetales

- Pele la *mandioca* y corte en finas laminas con al mandolina.
- En una olla con abundante aceite caliente, fría.
- Retire y escurra sobre papel absorbente. Condimente con sal y pimienta.

Jugo de ternera

- En una olla con *manteca* y aceite caliente, cocine a fuego bajo los huesos junto con los recortes hasta que caramelicen durante 20 minutos aproximadamente.
- Desglase con agua cubriendo toda la preparación y deje reducir hasta casi llegar a seco.
- Repita el procedimiento, agregue el *echalotte* ciselado, el **ajo** y el *tomillo*. Deje reducir hasta la mitad.

Salsa

- En una olla, caliente el **jugo** de *ternera*, agregue el *tomillo* junto con el *romero* cortados finamente. Condimente con sal y pimienta. Agregue el roux y mezcle para espesar.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente, selle el ojo de *bife*, luego termine la cocción en el horno a 160°C.

- Retire y deje reposar en papel aluminio por 10 minutos.
- Quite el bridado y pase por el *ajo* seco en escamas.
- Corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato las rodajas de ojo de *bife* y acompañe con la caponata, la salsa y decore con los chips de *mandioca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-en-costra-de-ajo-caponata-con-salsa-de-jugo-ligado-y-chips-de-vegetales>