

Ojo de bife en croute de shiitake

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Bife de chorizo: 600 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Croute de shitake

Perejil picado: 4 cdas.
Shitake fresco: 100 grs.
Salsa de soja: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Pan Rallado: 1/4 Taza
Aceite de Nuez: 1 cda.

Tuétano: 200 g
Jugo de Limón: 1 Unidad
Ciboulette picado: 2 cdas.
Echalottes: 4 Unidades

Guarnición

Choclo blanco fresco: 2 Unidades
Harina de maíz blanco: 200 g
Caldo: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Espinaca: 50 g

Leche: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.

Tomates semi secos

Sal: A gusto
Tomates: 4 Unidades

Varios

Perejil picado: 1 cda.
Vino Tinto: 50 cc

Preparación de la Receta

- Ate la carne y corte en medallones de 300 gr aproximadamente
- Condimente con sal y pimienta por todos sus lados.
- En una sartén de hierro con aceite de oliva, selle la carne.

Croute de shiitake

- Pique los shiitake bien chicos.
- Pele y machaque el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo* con los shiitakes
- Retire y deje enfriar, quite el *ajo*.
- Corte el *tuétano* en láminas finas.
- En un procesador coloque los shiitake, el *perejil* picado, los *echalotes* picados, *ciboulette* picado, pan rallado, *jugo* de *limón*, aceite de nuez, salsa de soja y el *tuétano*
- Mezcle en amasado los ingredientes, hasta lograr una pasta.

Armado

- Coloque la croute de shiitake sobre el ojo de **bife** y lleve al horno precalentado a 180° por 8 minutos
- Retire la carne del horno, quite el hilo y deje reposar.
- Levante los jugos de cocción con un poco de vino tinto, deje reducir.

Guarnición

- Ralle el *choclo*.
- Corte la *espinaca* con las manos.
- En una *cacerola* coloque el caldo, el *ajo* y la leche, cuando hierva agregue la *harina* de maíz blanca en forma de lluvia, mezcle con cuchara de madera y cocine por 40 minutos.
- Casi al final incorpore el *choclo* y al final la *espinaca*, sal y pimienta.

Tomates semi secos

- Condimente los tomates con el *cabito* con sal sobre una reja durante 3 horas.
- Lleve a horno precalentado a 100° por 2 o 3 horas.

Presentación

- En un plato sirva la *guarnición*, encima el *bife* con la croute de shiitake y la salsa, espolvoree con *perejil* picado
- Termine con tomates secos.