

Sándwich Rib Eye Mediterráneo

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceitunas verdes: 100 Gramos

Aceitunas negras: 100 Gramos

Albahaca: 50 Gramos

Arrúgala: 50 Gramos

Jocoque Seco: 200 Gramos

Rib Eye de Res: 500 Gramos

Vino Blanco: 1 Chorrito

Aceite De Oliva: 200 miliitros

Albahaca: 50 Gramos

Alcaparras: 30 Gramos

Diente de ajo: 2 Unidades

Pan tipo Bisquet: 4 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Salpimentar el corte de carne e incorporar un poco de aceite de oliva.
- Pasar al grill, lograr término deseado y dejar reposar.
- Triturar el mix de aceitunas, *ajo*, *alcaparras* y *albahaca*.
- Añadir un poco de vino blanco y aceite de oliva.
- Incorporar *jocoque* seco y reservar.

Emplatado

- Calentar el bísquet y partirlo por la mitad.
- Untar con aderezo la base del bísquet.
- Cortar en láminas la carne y montar.
- Añadir mas aderezo encima de la carne, añadir arrúgala y cerrar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-rib-eye-mediterraneo>