T-Bone con Zapallo al Horno

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: c/n
T-bone o Bife de Lomo: 4 Unidades

Salsa criolla

Morrones asados: 2 Unidades
Ají molido: 1 cdita
Cabeza de ajo asada: 1 Unidad
Vinagre de vino: 1 cda
Aceite De Oliva: 3 cdas
Cebollas asadas: 2 Unidades
Perejil: c/n

Zapallo

Espinaca: 1 Atado
Queso de Cabra: 200 grs
Zapallo cabutia: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- *Condimentar* con sal y pimienta los t-bone y sellar en sartén con aceite de oliva.
- Llevar a horno a 180 °C hasta obtener el punto de la carne deseado.
- Envolver elzapallo (en mitades y sin semillas) en papel aluminio y llevar a horno a 180 °C.
- 45 minutos o hasta que la pulpa esté cocida.
- Remover la pulpa.
- Hacer un puré en un bowl y mezclar con el queso de cabra, las hojas de *espinaca* y *condimentar* con sal y pimienta.
- Llevar al horno hasta fundir el queso y calentar bien la preparación

Salsa

- Cortar morrones y cebollas en tiras.

- Mezclar en un bowl con el puré de ajos asados, *perejil* picado, *ají* molido y *condimentar* con aceite de oliva y *vinagre* de vino.

Armado

- Servir el T-bone acompañado con el **zapallo** y la salsa criolla por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/t-bone-con-zapallo-al-horno