

# T- bone y croquetas de papa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Vino Malbec 2002:

### Croquetas de papa

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Almendras:** 100 g

**Manteca derretida:** 1 cda.

**Pimentón:** 1 cdita.

**Harina:** Cantidad necesaria

### Salsa

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Ajo:** 2 Dientes

**Laurel:** 1 Hoja

**Manteca:** 1 cda.

**Caldo de carne:** 1/2 Taza

### T-bone

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Bifes angostos:** 4 Unidades

**Huevos:** 3 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ciboulette:** A gusto

**Puré de papas:** 2 Tazas

**Oporto:** 1/2 Taza

**Extracto de carne:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salsa Tabasco:** A gusto

**Azucar:** Una pizca

**Tomillo:** 1 Rama

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

# Preparación de la Receta

## T-bone

- Retire los excesos de grasa de la carne.
- En una sartén caliente previamente engrasada y con aceite de oliva dore los
- Bifes por ambas caras.
- Condimente con sal, pimienta, pase a una placa con aceite, ajos machacados y termine la cocción en el horno.
- Reserve la sartén de cocción para la elaboración de la salsa.

## Salsa

- Corte la *cebolla* en juliana.
- Machaque los dientes de *ajo*.
- En la sartén donde cocinó la carne agregue aceite de oliva y saltee la *cebolla* con el *ajo* y el azúcar.
- Añada el *oportó* y deje evaporar el alcohol.
- Vierta el caldo, el extracto de carne, salsa tabasco, *laurel*, *tomillo*, pimienta y deje reducir.
- Pase la salsa por un *tamiz* y vuelva al fuego.
- Agregue la *manteca* y deje fundir.

## Croquetas de papa

- Procese ligeramente las almendras.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- Mezcle 2 huevos enteros, 1 clara, sal y pimienta.
- Mezcle el puré de papas con sal, pimienta, *pimentón*, 1 yema y la *manteca* derretida.
- Tome porciones del puré de papas y moldee en forma de cilindros, pase por *harina*, luego por los huevos batidos y finalmente por las almendras molidas.
- Fría en abundante aceite caliente y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva un *bife*, las croquetas a los lados, rocíe con la salsa y espolvoree con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/t-bone-y-croquetas-de-papa>