Tagliata di manzo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cdita.
Bifes de chorizo: 2 Unidades
Aceite De Oliva:
Sal: A gusto
Romero: 1 cdita.

Guarnición

Morrones colorados: 3 Unidades
Huevo batido: Cantidad necesaria
Pan Rallado: 100 Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Tulipa

Bizcochos Dulces Molidos: 100 g

Preparación de la Receta

Bife

- Procese las hierbas y mezcle con la sal.
- Aplaste el *bife* y ponga a macerar con la sal mezclada con las hierbas y aceite de oliva.
- Selle en la *plancha* y termine la coccin en el horno.
- Elimine la grasa, filetee y caliente en la *plancha*.

Guarnición

- Ase los morrones en el horno, elimine la piel, corte en rectángulos y apoye sobre papel absorbente.
- Pase por *harina*, *huevo* batido y pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente.

- Sirva los filetes de carne acompañando con los morrones
- Rocíe con aceite de oliva
- Adorne con *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliata-di-manzo