Tira de asado braseada con chimi y risotto de vino tinto

Ingredientes

Risotto:
Chile: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Aceto balsámico: Cantidad necesaria
Perejil fresco: 4 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Orégano fresco: 4 Ramitas
Pimienta:
Romero fresco: 3 Ramitas
Pimienta Negra: Cantidad necesaria
Tira de Asado: 2 Unidades
Vino Tinto: 1 Vaso
Caldo de carne: Cantidad necesaria
Manteca: 100 g
Sal Marina: Cantidad necesaria
Aceite oliva: Cantidad necesaria
Paprika: 4 cdas.
Caldo de carne: 500 cm3
Ajo: 1 Diente
Perejil fresco: Cantidad necesaria
Queso Parmesano: 50 g
Sal:
Ají molido: 6 cdas.
Vino Tinto: 750 cm3
Arroz Carnaroli: 200 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, sellamos la tira de asado de ambos lados pasadas previamente por *harina*.
- En un bowl, combinamos el *romero* picado, *orégano* picado, la *paprika*, un diente de *ajo* picado, el *chile* picado, la sal marina, pimienta, el *aji* molido y el aceite de oliva. Reservamos 1/3 de esta preparación para realizar el chimichurri.
- Llevamos la tira de asado a una placa para horno y la cubrimos con esta combinación de *especias*.
- Agregamos el vino y el caldo de carne y braseamos por aproximadamente 3 horas a fuego moderado. Reservamos.
- En una sartén caliente, agregamos una cucharada de *manteca* y sudamos el *ajo* y la *cebolla* en cubos. Agregamos el *arroz* carnaroli, revolvemos y nacaramos. Desglasamos con vino tinto y una vez evaporado vamos agregando caldo caliente a medida que el *arroz* lo requiera sin dejar de revolver. Una vez que el *arroz* esté al dente, terminamos con *manteca*, parmesano rallado y el *perejil* picado.

- Para el chimichurri, machacamos el *ajo*, el *chile* y la sal, agregamos el *romero*, *orégano*, *ají* molido y la *paprika*. Terminamos con el aceite de oliva y el aceto balsámico.
- Servimos el risotto junto a las tiras de asado braseadas y terminamos con el chimichurri.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tira-de-asado-braseada-con-chimi-y-risotto-de-vino-tinto