Tira de asado con hinojos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tira de Asado: 1 k
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Chips de batata

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
BATATA: 1 Unidad

Ensalada criolla

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vinagre Blanco: 1 cda.
Naranja: 1 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto
Tomates cherry: 10 Unidades
Hojas de Hinojo: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidades

Ensalada de hinojos

Limon: 1 Unidad
Rúcula: 1 Paquete
Sal y Pimienta: A gusto
Hinojos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vinagre Blanco: 1 cda.
Huevos de codorniz: 5 Unidades

Vinagreta

Mayonesa: 1 cda.
Vinagre Blanco: 30 cc
Ciboulette: Cantidad necesaria
Rabano Picante: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 90 cc

Preparación de la Receta

- Condimente el asado con sal gruesa y coloque a cocinar sobre la parrilla.
- Untar la tira de asado con una mezcla de *romero*, *jugo* de *naranja* y aceite de oliva, cocinar sobre la parrilla
- Retire y corte en porciones.

Ensalada criolla

- Corte los tomates cherry en cuartos.
- Pele y pique la *cebolla* morada.
- Pique las hojas de *hinojo*.
- Con un cester retire la piel de la *naranja* y exprima el *jugo*.
- Coloque en un bowl todos los ingredientes, condimente al momento de servir con el zest y el *jugo* de la *naranja* sal, pimienta, *vinagre* blanco y aceite de oliva
- Mezcle y reserve.

Vinagreta de mayonesa

- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque, el *rábano* picante, la *mayonesa*, el *vinagre* blanco, sal, pimienta, *ciboulette* y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar.

Ensalada de hinojos

- Corte los bulbos de *hinojo* en láminas finas.
- Con un cester retire la piel del *limón* y exprima el *jugo*.
- Coloque en un bowl junto al zest de *limón*, el *jugo* de *limón*, sal y *vinagre* blanco.
- Mezcle y reserve
- Hierva los huevos de codorniz por 3 minutos.
- Retire, pele y corte al medio
- Reserve.
- Al final agregue las hojas de *rúcula* cortadas con las manos tamaño bocado y condimente con la vinagreta de *mayonesa*.

Chips de batata

- Pele la *batata* y corte en láminas finas, con la ayuda de un pela papas.
- Sobre la *plancha* con aceite de oliva dore las láminas de batatas.

Presentación

- Sirva el asado junto a la ensalada de *hinojo*, encima coloque los huevos de codorniz.
- Agregue la ensalada criolla, los chips de *batata* y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tira-de-asado-con-hinojos