Tres maneras rib eye



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1 Taza
Rib eye de ternera: 2 k

Pico de gallo

Aceite De Oliva: A gusto
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Cebollin picado: 2 cda.
Cilantro Picado: 2 cdas.
Sal y pimienta negra: A gusto
Chile serrano: 1/2 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidades

Ravioles de papa y betabel

Betabel (remolacha): 3 Unidades
Papa: 1 Unidad
Poro (parte blanca): 2 Tallos
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y pimienta negra: A gusto

Salsa agridulce

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Vinagre Blanco: 1/4 Taza
Azucar: 2 cdas.
Salsa de soja: 1 cda.
Jengibre: 3 Rodajas
Vino Tinto: 1/4 Taza

Salsa de tomate

Sal gruesa: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 1/2 Taza
Cilantro Picado: 1 cda.
Almendras peladas tostadas: 30 g
Tomates: 6 Unidades
Hojas de menta: 7 Unidades

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Pimienta Negra: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Coloque el rib eye en una fuente, incorpore salsa de soja y aceite de oliva, mezcle, cúbralo con papel film y deje reposar en la heladera 2 horas aproximadamente.

Ravioles de papa y betabel

- Pele los betabeles y rállelos.
- Corte la parte blanca del *poro* en finas rodajas.
- Pele la *papa* y córtela en finas rodajas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *poro* junto con el *betabel* rallado, mezcle, sazone con pimienta negra y sal, cocine durante aproximadamente 10 minutos

Salsa agridulce

- En una olla coloque azúcar, salsa de soja, vino tinto, *vinagre* blanco, *jugo* de *naranja* y las rodajas de *jengibre*, cocine a fuego medio y una vez que rompa hervor deje reducir a fuego mínimo.

Salsa de tomate

- Pele y corte la *cebolla* en cubitos.
- Pele y corte la *zanahoria* en fina *brunoise*.
- Corte los tomates en cubitos.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, cuando comience a tomar *color* incorpore la *zanahoria*, saltee unos minutos y añada el *tomate* junto con el *ajo* picado, sazone con pimienta, mezcle y luego de unos minutos de cocción incorpore las almendras peladas y tostadas, mezcle, cocine durante 10 minutos y sazone con sal gruesa a gusto y añada las hojas de *menta* fresca, mezcle nuevamente y unos minutos antes de terminar la cocción desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y una vez que reduzca retire del fuego y espolvoree con el *cilantro* picado, deje entibiar
- Procese la salsa con un mixer, incorpore unas gotas de aceite de oliva y procese nuevamente hasta lograr una pasta lisa.

Pico de gallo

- Corte los tomates en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Pique el *chile* serrano en *brunoise*.
- En un bowl coloque los tomates junto con la *cebolla*, el *chile* serrano, *cebollín* picado, *cilantro* picado, *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle bien y reserve.

Armado

- En una placa con una *plancha* siliconada acomode la mitad de las rodajas de *papa*, humedézcalas con unas gotas de aceite de oliva, luego coloque sobre cada *rodaja* una cucharadita del relleno de *betabel*, cubra con el resto de las rodajas de *papa*, sazone con una pizca de sal y cocine en horno precalentado a 180°C, la *papa* debe estar cocida pero no crocante.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle el rib eye a fuego máximo de ambos lados, sazone con pimienta y cuando de vuelta sazone con sal gruesa, una vez sellada retírela de la sartén, déjela reposar unos minutos y luego corte el centro en forma circular quitando los bordes, lleve la carne nuevamente a la sartén caliente, cocine unos minutos mas y retire del fuego.
- Corte cada *rodaja* de carne en tres parte iguales.

Presentación

- Sirva en un plato tres ravioles de *papa* y *betabel*, espolvoréelos con *cebollín* picado, luego acomode sobre cada uno un trozo de carne y salsee cada uno de los trozos con las diferentes salsas, pico de *gallo*, salsa de *tomate* y salsa agridulce
- Decore con *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tres-maneras-rib-eye