

# Verduras Asadas con Bife Angus y Salsa Ahumada



## Ingredientes

**Bife angus:** 1.5 kg

### Para las cebollas

**Manteca:** 25 g

**Cebollas de verdeo:** 4 Unidades

**Cebollas blancas:** 2 Unidades

**Romero:** Cantidad necesaria

**Vinagre:** 40 cc

### Para las zanahorias

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad deseada

**Azucar:** 1 cda.

### Para los pimientos

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Pimienta:** A gusto

**Ciboulette:** Cantidad deseada

**Ajo:** 2 Dientes

**Ralladura de lima:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Cebollas moradas:** 2 Unidades

**Tomillo:** Cantidad deseada

**Zanahoria:** 4 Unidades

**Pimientos rojos:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Humo liquido:** 30 cc

**Pimientos Amarillos:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

## Para las zanahorias

- Cortarlas en rodajas gruesas y colocarlas en una placa
- Condimentarlas con aceite de oliva, *tomillo*, sal y azúcar rubia.
- Tapar con papel aluminio y llevar las zanahorias al horno de barro.
- Cortar en juliana las cebollas moradas, las cebollas blancas y las *cebolla* de verdeo
- Colocar en una olla de hierro con *manteca* y aceite de oliva.
- *Condimentar* las cebollas con el *vinagre*, pimienta y *romero*
- Tapar y llevar al horno de barro.

## Para los pimientos rojos y amarillos

- Cortarlos en trozos medianos y colocarlos en una placa
- Agregar los dientes de *ajo* pelados, la ralladura de *limón*, la nuez moscada y el aceite de oliva
- Tapar con papel aluminio y llevar al horno de barro.

## Para la carne

- Cortar 5 bifés no muy anchos Condimentarlos de ambos lados con sal entrefina y pimienta.
- Llevar los bifés a la parrilla y cocinar de ambos lados hasta obtener el punto deseado.

## Para la salsa

### mezclar en un taz&ocute

- N el yogurt natural, la ralladura de lima y la de *limón*, el humo líquido, *ciboulette* picada y aceite de oliva
- Salpimentar a gusto y reservar.
- Servir en un plato los bifés acompañados de las zanahorias, los pimientos, las cebollas y la salsa de *yogur* ahumada.
  
- Si quieres que tus verduras asadas queden más crujientes, agrégales sólo un poco de aceite
- No es recomendable llenar las bandejas con grasa
- De esta manera, te aseguras no sólo un mejor sabor sino que quitarás unas cuantas *calorías* de más

## Para la ralladura de lima y la de limón

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de las cáscaras, de *color* verde brillante.
- Puedes reemplazar la salsa ahumada por salsa de yogurt y chimichurri.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/verduras-asadas-con-bife-angus-y-salsa-ahumada>