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
Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebollas moradas: 2 Unidades

Para las zanahorias

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad deseada
Azucar: 1 cda.
Tomillo: Cantidad deseada
Zanahoria: 4 Unidades

Para los pimientos

Ralladura de limón: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Ciboulette: Cantidad deseada
Ajo: 2 Dientes
Ralladura de lima: Cantidad necesaria
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 bifes no muy anchos Condimentarlos de ambos lados con sal entrefina y pimienta.
- Llevar los bifes a la parrilla y cocinar de ambos lados hasta obtener el punto deseado.

Para la salsa

mezclar en un taz&oacute

- 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 bifes 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