Bistec New York con chimichurri

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Mar Arias

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Es importante hacer la carne al punto, siempre estara mas tierna y sabrosa

Descripción:

En 2010, una pareja de cocineros, el español Cristóbal Guilarte y la argentina Paula Girón, ganó el premio Label vasco, en Guipúzcoa (España), con una receta de gelatina de chimichurri.

Ingredientes para 1 persona :

- 280g Filete de ternera
- Sal y Pimienta
- 2 tazas de perejil
- 5 dientes de ajo
- 1 chile sin semillas
- 1 chalota o cebolla cabezona roja
- 1/2 taza de vinagre de manzana
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1/2 taza de grasa de tocino o mantequilla derretida
- 2 cucharaditas de pimentón
- 1 1/2 cucharadita de orégano seco

Preparación:

Paso 1

Para la elaboración de la salsa: Añade todos los ingredientes de la salsa en un procesador de alimentos con un pulso moderado para combinar muy bien todos los elementos; cuando observes que todo esté debidamente picado y compacto, refrigéralo muy bien para que se fundan los sabores. Podrás guardar la salsa por una semana. (Solo reserva el bistec)

Paso 2

Antes de iniciar con cualquier tipo de cocción, debes lavar muy bien la carne para retirar cualquier impureza que tenga; luego de esto, sécala con una toalla de papel. Bien, hecho esto, salpimienta los filetes por ambos lados, déjalos que reposar por 15 minutos. Mientras esperas puedes ir precalentando una parrilla a fuego alto.

Coloc la carne en la parrilla y deja cocinar por 6 minutos de cada lado. Ayúdate de un plato plano, coloca en fila cada trozo de carne y báñalo con la salsa chimichurri.