

RECETARIO DE EVENTOS

Clase de Cocina
Damián Delorenzi

OJO DE BIFE, PURÉ DE MORCILLAS Y SALSA DE MORRON

Ingredientes

1 u de ojo de bife

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

1 taza de puré de papas

1 morcilla dulce

½ cebolla

1 morrón rojo

1 cda de extracto de tomate

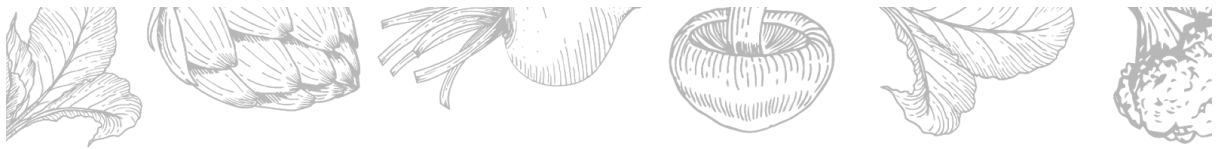
1/3 de taza de vino blanco

½ taza de caldo de carne

Perejil fresco

10 u de aceitunas secas hechas polvo

Brotes de alfalfa



RECETARIO DE EVENTOS

Clase de Cocina
Damián Delorenzi

Preparación

Untar el bife con aceite, salpimentar y cocinar en una plancha.

Quitarle la piel a la morcilla y desmenuzar o picar, mezclar con el puré de papas y calentar en una ollita hasta que se incorpore y quede homogéneo.

Quemar el pimiento y transformar en un morrón, pelar, despepitar y picar groseramente.

Pelar y picar la cebolla.

En una cacerolita con aceite de oliva dorar la cebolla, luego incorporarle el extracto de tomate, los morrones y el vino blanco. Evaporar el alcohol y colocarle el caldo. Procesar y reducir. Picar las aceitunas y secar en microondas. Usar para decorar. Terminar el plato con perejil picado y los brotes.