

I N G R E D I E N T E S

BIFE ANGOSTO AL DISCO

Bife
Aceite de oliva
3 cebollas
2 cebollas de verdeo
1 vaso de cerveza
1 lata de tomates perita
1 lata de caldo
Pimentón ahumado
1 puñado de chauchas

P R O C E D I M I E N T O

Esta receta la puedes hacer a la cacerola que también queda genial!!

- 1- En el disco caliente agregar 2 cucharadas de aceite de oliva. Sellar la carne del lado de la grasa, salarlo y darlo vuelta para sellarlo del otro lado. Reservar.
- 2- Agregar al disco 3 cebollas cortadas en pluma + 2 cebollas de verdeo. Salpimentar.
- 3- Cortar la carne en cubos generosos. Agregar al disco y sellarlo de cada lado.
- 4- Sumale un vaso de cerveza (yo usé lager de @imperialarg) y seguir cocinándolo a fuego bajo.
- 5- Agregar 1 lata de tomates perita y 1 de caldo. Condimentar con pimentón ahumado. Sumarle un puñado de chauchas y seguir cocinando a fuego lento por 20 minutos.

Y listo! Es ideal para acompañar con un rico arroz blanco o directamente entre dos panes!

