

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

## OJO DE BIFE CON REDUCCIÓN DE MALBEC

Ojo de Bife

Salmuera

Adobo:

1 cda de pimentón dulce

1 cda de merkén

Sal entrefina

Aceite de oliva

Reducción:

1 zanahoria

1 morrón verde

1 morrón rojo

1 taza de Vino Tinto Malbec

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

1- En un mortero poner 1 cda de pimentón dulce, 1 cda de merken, sal y aceite de oliva formando un adobo.

2- Masajear la carne con el adobo, impregnándola bien, llevar a la parrilla caliente y sellar de todos los lados, humectar con salmuera.

3- Cortar en trozos 1 zanahoria, 1 morrón verde y 1 morrón rojo. Disponer en una sartén formando un colchón.

4- Cuando la carne esté sellada retirar de la parrilla y llevar a la sartén con el colchón de verduras y poner 1 taza de vino tinto Malbec.

5- Tapar con papel aluminio y llevar a un horno medio hasta que la salsa reduzca y la carne llegue al punto deseado.

5- Licuar los vegetales para hacer una salsa y servirla con la carne.  
Listo!

