



Bifes a la criolla



Elaboración: 40' | Calorías: 383 | Porciones: 4 | Dificultad: Fácil

Ingredientes

Caldo de Carne ALICANTE 1 sobre | **Agua** 250 cc. | **Cuadril, nalga o bola de lomo en bifes** 500 g. | **Papa** 500 g. | **Cebolla** 2 unidades | **Pimiento** 2 unidades | **Tomate** 3 unidades | **Aceite** 3 cdas. | **Ajo Triturado Deshidratado ALICANTE** ½ cdita. | **Pimienta Negra Molida ALICANTE** ¼ cdita. | **Ají Triturado ALICANTE** ½ cdita. | **Orégano ALICANTE** ½ cdita. | **Perejil Deshidratado ALICANTE** 1 ½ cda. |

Preparación

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Disuelve el Caldo de Carne Alicante en agua. Desgrasa la carne, pelá y cortá las papas en rodajas de 1 cm de espesor aprox. y las cebollas, los pimientos y tomates en rodajas de 1/2 cm de espesor.

Calentá aceite en una olla y colocá ahí los ingredientes en capas de la siguiente manera: primero los bifes, después las cebollas, las papas y los pimientos (seguí ese patrón hasta terminar con todos los ingredientes).

Cada capa condimentala con Ajo Triturado, Pimienta Negra Molida, Ají Triturado, Orégano y Perejil Deshidratado Alicante.

Incorporá el caldo ya disuelto en agua, tapá la olla y cociná a fuego bajo durante unos 25 minutos aprox. Retirá la tapa y cociná por 10 minutos más.

Espolvoreá con Perejil Deshidratado Alicante y serví.

Tips y consejos

El grosor de los bifes depende de los gustos de cada uno.

Esta misma preparación puede realizarse al horno, siguiendo los mismos pasos. Se sugiere llevar a la mesa la olla o la asadera donde se cocinaron los bifes a la criolla y servirlos directamente desde allí.

Queda muy gustoso acompañar los bifes a la criolla con unos ricos huevos fritos.