

Bife de chorizo a la sartén con papas y chumichurri

Ingredientes

- Manteca - 50 g
 - Aceite de oliva - c/n
 - Bife de chorizo sin hueso - 2 unidad
 - Papas hervidas sin piel - 3 unidad
 - Jamón Crudo - 3 Feta
 - Oregano fresco picado - 10 g
 - Perejil picado - 20 g
 - Romero deshojado - 5 g
 - Sal gruesa - 1 Cucharada
 - Tomillo deshojado - 5 g
 - Vinagre de manzana - 3
 - Agua - 1 Taza
 - Orégano seco - 5 g
 - Aji molido - 5 g
-

Preparación

- Condimentar con sal y pimienta la carne y agregarle a cada bife una feta de jamón crudo.
- Sellar en sartén con manteca y aceite de oliva hasta dorar por ambos lados.
- Agregar las papas hervidas en cubos y saltear hasta que tomen color.
- Servir con el chimichurri por encima.
- Chimichurri
- En una olla llevar a hervor el agua con la sal gruesa y reservar hasta que enfríe.
- Mezclar en un bol perejil, orégano, tomillo, romero (todo picado), orégano seco, ají molido, salmuera y vinagre de manzana.