



SIRLOIN BUTT

3 pimientos

Ingredientes:

- 3 Sirloin center reserva del corral
- Pimienta negra, rosa y blanca
- Sal de grano al gusto

Crema de vino tinto:

- ½ taza de vino tinto
- 1/4 de cebolla
- 20 g de pimienta de 3 colores
- 250 g crema espesa
- Sal al gusto

Puré tricolor con costrin de almendras:

- 2 camotes
- 1 betabel
- 1 papa grande
- 30 g de almendras fileteadas
- 1/4 de ramillete de perejil chino
- Cantidad necesaria de crema
- Aceite

Preparación crema de vino tinto:

1. Primero prepare la salsa cremosa de vino tinto, pique la cebolla y sofríala, una vez frita agregue el vino tinto y espere a que se reduzca.
2. Añada a lo anterior la crema, las pimientos y la sal al gusto, mezcle constantemente hasta quedar al punto de cremosidad. Reserve.

Preparación sirloin butt 3 pimientos:

1. Sazone al gusto con las 3 pimientos y la sal de grano sobre el sirloin.
2. Caliente la parrilla y coloque las piezas de sirloin, cocine al término deseado.
3. Rebane las piezas de sirloin y sirva sobre un espejo de la crema de vino tinto, además, sirva la salsa encima de la carne. Acompañe con el puré tricolor.

Preparación puré tricolor con costrin de almendras:

1. Dore las almendras fileteadas en un sartén. Reserve.
2. Hierva por separado las papas, el camote y el betabel, una vez cocidos, haga un puré con cada uno igualmente por separado, salpimiente al gusto y agregue la crema necesaria para suavisar. Reserve.
3. Dore en aceite el perejil previamente picado. Reserve.
4. Sirva una capa de puré de camote, luego una capa de puré de betabel y para terminar con una capa de puré de papa (una encima de la otra). Sobre las capas de puré, coloque las almendras fileteadas. Al lado de la porción de puré, adorne con un poco de perejil.

3 PORCIONES

¡BUEN PROVECHO!