



CARRILLERA DE RIB EYE *al chimichurri*

Ingredientes:

- 1 Carrillera de rib eye natural de Ganadería Revuelta aproximadamente de 1 a 1 1/2 kg

Chimichurri:

- 1 manojo de perejil fresco, lavado y seco.
- 5 dientes de ajo
- 150 ml de aceite de maíz
- 6 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharadita de pimientón
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de chile de árbol triturado
- Sal al gusto

Guarnición de puré:

- 3 papas medianas
- 150 g combinación de espinaca baby con arúgula baby
- 1/2 cebolla
- 1/2 cucharada de mantequilla
- Sal al gusto

- 1 elote
- Papel aluminio

Preparación del chimichurri:

1. Prepare el chimichurri mínimo 2 días antes para dejar que se concentren los sabores.
2. Pique todos los ingredientes muy finamente y mezcle todo muy bien, reserve en el refrigerador.

Preparación de la arrillera de rib eye:

1. Coloque sobre una charola papel aluminio, cubriendo todo el fondo de la charola y encima acomode la carrillera de rib eye natural.
2. Sazone la carrillera con sal al gusto. Encima de la carrillera agregue el chimichurri por un lado y después por el otro. Cubra con papel aluminio.
3. Meta al horno a 160° C por 25 minutos, transcurrido este tiempo, destape la carrillera, quitando el papel aluminio y hornee por otros 25 minutos más.

Preparación del puré:

1. Pele las papas y póngalas a cocer hasta que estén blanditas.
2. Pique la combinación de espinaca baby y arugula baby.
3. Pique la cebolla y acitrona en aceite, una vez acitronada agregue la espinaca baby y la arúgula. Reserve.
4. Haga un puré con las papas y agregue la mezcla de la cebolla acitronada con la espinaca y la arúgula, añada la media cucharadita de mantequilla y sal al gusto.

Preparación del elote:

1. Rebane el elote en trozos de aproximadamente 3 cm, póngalo a cocer y a escurrir.
2. Ase en un comal el elote con un poquito de chimichurri.

Corte la carrillera de rib eye en trozos, acompañe con el puré y el elote.

2 PORCIONES

¡BUEN PROVECHO!