



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	835 Kcal
Proteínas:	64.0 g
Grasa Total:	46.6 g
Colesterol:	510 mg
H. de Carbono:	39.9 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	775 mg

BIFFE A LO CABALLO

Ingredientes

- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Dientes de ajo machacados
- 5 Biffes de lomo de vacuno
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- Pimienta enteras
- 2 Ramitas de romero cortado finamente
- 6 Huevos
- 1 Kilo de papas peladas y cortadas en gajos
- Aceite para freír

Preparación

1.- Calienta el aceite en una sartén y agrega los ajos machacados, cocínalos hasta que se doren y así suelten su sabor. Acomoda los biffes de vacuno cuidadosamente sobre la sartén sin removerlos, una vez que los bordes estén cocidos y verifiques que estén dorados, voltéalos con cuidado y condimenta el lado que está dorado con un toque de caldo de costilla MAGGI®, un toque de pimientas enteras y romero cortado finamente. Cocina hasta avanzar la cocción y condimenta el otro lado de los trozos de carne.

2.- Repite el mismo procedimiento con el resto de los biffes y si gustas, solamente los doras por ambos lados y terminas su cocción en horno a temperatura alta de 180°C. Mientras, para las papas fritas, calienta el aceite en una sartén o cacerola y agrega las papas cuidadosamente sin removerlas ya que se pegan y el aceite pierde temperatura. Una vez bien doradas, retíralas del aceite y déjalas en una budinera con papel absorbente (agrega sal al momento de servir, no antes)

3.- Para los huevos, calienta una sartén preferentemente de teflón y cocina los huevos a temperatura alta hasta cocerlos completamente. Una vez todo listo, sirve de inmediato y disfruta de esta preparación bien caliente.