



Bifes de entraña con chimí!

Ingredientes:

1 kg de entraña o el corte que más te guste
1 manojo de perejil
2-3 cucharadas de orégano fresco, picado
1 cabeza de ajo
 $\frac{2}{3}$ taza de aceite

3 cucharadas de vinagre
 $1\frac{1}{2}$ cditas de ají molido
1 cucharadita de sal
 $\frac{1}{8}$ cdita de pimienta negra recién molida
Jugo de media lima o de 1 limón

Preparación:

- ✓ Lo ideal es hacerlo en la parrilla, pero si no tenés la oportunidad en el horno sale muy bien también!
- ✓ En un recipiente, combinar el perejil finamente picado, el orégano, el vinagre, el ajo picado, el aceite, el ají, la sal, la pimienta negra y el jugo de limón. Mezclar todo bien y reservar.
- ✓ Condimentar la carne con sal y pimienta. Llevar a la parrilla cocinar por ambos lados.

- ✓☐ Cuando el corte esté cocido, llevarlo a un plato y dejarlo reposar por unos min. así los jugos se concentran. No lo cortes de inmediato.
- ✓☐ Cortar en bifos medianos y cubrirlos con generosas cantidades de chimichurri. SERIVIR!!!