

Kanapka ze stekiem i chimichuri

Aromatyczna kanapka w stylu argentyńskim.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 3/4 szklanki świeżej bazylii
- 1/2 szklanki posiekanej czerwonej cebuli
- 3 ząbki czosnku, posiekane
- sól
- 1/2 łyżki pokruszonych płatków czerwonej papryki
- 3 łyżki czerwonego octu winnego
- Oliwa z oliwek Extra-virgin
- 400 g steka
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- 1 bochenek chleba wiejskiego, pokrojony w plastry o grubości 1,5 cm
- 2 duże pomidory, pokrojone w plastry o grubości 0,5 cm
-



Wykonanie:

W misce robota kuchennego przygotuj chimichuri dodaj kolendrę, 1/2 szklanki bazylii, czerwoną cebulę, czosnek, sól, czerwone płatki papryki i ocet. Zmiksuj pulsacyjnie kilka razy i zeskrub z boków miski. Podczas gdy silnik pracuje, wlej olej i miksuj, aż masa będzie prawie gładka, ale pozostaw trochę tekstury. Odłóż na bok.

Krok 2
Rozgrzej opiekacz. Skrop stek oliwą z oliwek i dopraw solą i pieprzem. Umieść w opiekaczu i smaż, około 3 minuty z każdej strony. Przełóż na czysty talerz i luźno przykryj folią pozwól mięsu odpocząć.

Krok 3
W międzyczasie, opiek chleb w opiekaczu panini, możesz położyć go bezpośrednio po opieczieniu steka. Stek pokrój cienko po przekątnej, w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.

Krok 4
Rozsmaruj chimichurri na chlebie tostowym. Ułóż warstwę pokrojonego steku z pomidorami i kilkoma listkami bazylii. Na wierzchu połóż chleb tostowy, aby zamknąć kanapkę.