

Stek Ribeye podany z sosem chimichurri z dodatkiem ananasa

Składniki

Stek Ribeye
Oliwa z oliwek
Kolendra
Pietruszka
Świeża mięta
Czosnek
Chilli
Cukier Muscovado
Sól
Pieprz
Limonka
Ananas
Kawa
Kmin rzymski
Cynamon

Przygotowanie:

1. Grillowanie rozpoczynamy od przygotowania tradycyjnego argentyńskiego dodatku – sosu chimichurri. To właśnie ten sos jest podstawowym dodatkiem dla Argentyńczyków do grillowanej wołowiny jak i również do innych mięs. Jego główne składniki to natka pietruszki, czosnek i oliwa.
2. Sos można jednak urozmaicać według gustu różnymi dodatkami. Nasza mieszanka to kolendra, pietruszka i mięta. Zioła należy dokładnie posiekać i wrzucić do miski. Pozostało już jedynie doprowadzenie sosu. Dodajemy więc sól, cukier muscovado, limonkę i chilli dla uzyskania odrobiny wyrazistości. Jako składnik wiążący – oczywiście oliwa z oliwek.
3. Na sam koniec dodajemy składnik specjalny – grillowany ananas, pięknie wygląda i nadaje całości nieco słodczy. Wszystko dokładnie mieszamy. Prosty i jednocześnie efektowny dodatek do naszej wołowiny jest gotowy.
4. Pora zająć się mięsem. Stek kroimy na grubość około 3 centymetrów. Może to być nieco więcej, gdyż steki powinny być grube. Mięso smarujemy z obu stron oliwą oraz doprawiamy mieszanką przypraw – kawą, kminem rzymskim, cynamonem i odrobiną cukru.

stopni, po trzy minuty z każdej strony. Kiedy mięso będzie gotowe, pozwalamy mu nieco odpocząć (w naszym przypadku będzie to 10 minut), dzięki czemu soki równomiernie się rozprowadzą a mięso będzie niezwykle soczyste.

6. Pozostało nam już tylko pokroić steki. Serwujemy je oczywiście z naszym argentyńskim akcentem – sosem chimichurri. Polecamy wypróbować ten przepis, a jesteśmy pewni, że będziecie do niego z przyjemnością wracać przy okazji rodzinnego grillowania. Smacznego!