

PIQUE MACHO

INGREDIENTES

BOLÍVIA

- 1 ½ kg de filé (carne)
- ¼ kg de salsicha
- 2 cebolas medias
- 1 tomate
- 2 batatas inglesas
- Pimenta calabresa
- Sal
- Azeite extra virgem
- 4 ovos
- Pimenta calabresa



MODO DE PREPARO

1. Cortar o filé em tiras não muito finas, tempere com o limão, sal a gosto e a pimenta calabresa (deixe a carne por pelo menos 1 hora nesta solução).
2. Cortar a salsicha em rodela e reserve
3. Cortar a cebola e tomates em tiras
4. Cozinhar os ovos e fritar as batatas
5. Escorar a carne da solução de limão, deixando-a o mais seca possível, em seguida em uma frigideira grande, com fogo alto, aquecer o azeite em quantidade suficiente para fritar a carne até o ponto do seu gosto.
6. Reaproveitar o caldo que a carne vai soltar e acrescentar as salsichas
7. Quando a carne estiver quase no ponto, acrescente os legumes e frite mais um pouco sem deixá-las murchar.
8. Em um refratário ou bandeja, colocar as batatas fritas e despeje a carne e os legumes em cima.
9. Corte os ovos cozidos em rodela e coloque sobre a carne
10. Servir