



Filetes de ternera con chimichurri de aguacate

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 2 Ud. de *Aguacate*
- 4 Diente(s) de *Ajo*
- 4 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
- 50 ml de *Vinagre balsamico*
- 1 Cucharadita(s) de *Comino*
- 2 Manojos de *Perejil*
- 1 Cucharadita(s) de *Pimienta negra*
- 800 g de *Filetes de ternera*

Preparación

Paso 1 - Preparación de los ingredientes

Lava y pica el perejil. Pela y pica finamente los ajos. Corta los aguacates por la mitad, retira el hueso y saca la pulpa. Reserva.

Paso 2 - Marinar los filetes de ternera

En un bol grande, mezcla el vinagre balsámico, 2 cucharadas de aceite de oliva, el comino y la pimienta negra. Añade los filetes de ternera y deja marinar durante al menos 15 minutos.

Paso 3 - Preparar el chimichurri de aguacate

En un procesador de alimentos, combina el aguacate, el ajo, el perejil, el jugo de limón, 2 cucharadas de aceite de oliva, y una pizca de sal. Procesa hasta obtener una mezcla suave. Ajusta el sazón si es necesario.

Paso 4 - Cocinar los filetes de ternera

Precalienta la parrilla a temperatura alta. Asa los filetes de ternera durante 4-5 minutos por cada lado, o hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

Paso 5 - Montaje del plato

Sirve los filetes de ternera en platos individuales. Añade una generosa cantidad de chimichurri de aguacate sobre cada filete. Decora con hojas de perejil fresco si lo deseas.