

## Matambre a la pizza con tomates secos, rúcula y olivas negras

- **Producto a utilizar:** Bifera Terra
- **Función:** Horno Carnes
- **Porciones:** 4

### Ingredientes:

1 matambre  
Sal y pimienta  
1 taza de salsa para pizza  
200g de queso mozzarella rallado  
Rúcula fresca y limpia c/n  
1 taza de tomates secos previamente hidratados  
1 taza de olivas negras descarozadas  
Aceite de oliva c/n  
Chips de Batatas:  
Aceite para freír c/n  
2 batatas grandes  
Sal

### Procedimiento:

• Colocar el matambre sobre una tabla y salpimentar bien. Realizarle cortes pequeños sin traspasar la carne para evitar que el matambre se enrolle en la cocción. Reservar. • Precalear la Bifera Terra a fuego máximo hasta que la pieza tome temperatura. Una vez caliente, colocar el matambre y dorar bien de ambos lados. • Una vez dorado, bajar el fuego a mínimo y agregar por encima la salsa de tomate. Esparcir bien hasta cubrir toda la superficie del matambre. • Colocar por encima el queso mozzarella rallado y cocinar hasta que derrita. • Una vez derretido el queso, apagar el fuego y agregar por encima el tomate hidratado junto a las olivas, ambos ingredientes cortados en cuartos. • Por último, agregar la rúcula fresca previamente lavada y unos hilos de aceite de oliva. • Para los chips de batatas, cortar las batatas sin piel en finas rodajas y freír en una Cacerola con abundante aceite a punto para freír. Retirar y colocar en papel absorbente. • Servir el matambre acompañado de los chips de batatas.

