

## Matambre a la napolitana

**Fuente:** [www.cocinerosargentinos.com](http://www.cocinerosargentinos.com)

### Ingredientes:

Matambre de ternera 750 grs

Tomates 2

Aceite de oliva 1 chorrito

Salsa de tomates 5 cdas

Orégano fresco 1 pizca

### Para la salsa:

Tomates 2

Sal

Ají molido

Pimienta

Pimentón

Aceite de oliva

### Preparación:

Desgrasar un poco el matambre y poner sobre la chapa sobre dicho lado, con un poco de aceite. Cuando esté dorado darlo vuelta y colocarle la salsa de tomate, la mozzarella, las rodajas de tomate y condimentarlo con orégano y un chorrito de aceite de oliva por encima.

PARA LA SALSA: Triturar tomates naturales con pimienta, sal, ají molido, pimentón y un chorrito de aceite de oliva. Dejar reposar por 3 o 4 minutos para que se distribuyan los líquidos internos de la carne.

