

# Entrecot de ternera marinado al estilo coreano con patatas asadas, brocolini al chili y mayonesa de sriracha

Picante

Cocinando: 25 min • Listo en: 30 min

16



Entrecot de ternera



Brocolini



Chili rojo



Sriracha



Salsa de soja dulce



Ajo tierno



Mayonesa



Patata



Semillas de sésamo blancas

## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén grande, tapa, papel de cocina, bol pequeño.

## Ingredientes

|                                      | 2P            | 4P             |
|--------------------------------------|---------------|----------------|
| Entrecot de ternera*                 | 340 gramos    | 680 gramos     |
| Brocolini*                           | 100 gramos    | 200 gramos     |
| Chili rojo                           | ½ unidad      | 1 unidad       |
| Sriracha                             | 1 sobre       | 2 sobres       |
| Salsa de soja dulce <b>11)</b>       | 1 sobre       | 2 sobres       |
| Ajo tierno                           | 1 unidad      | 2 unidades     |
| Mayonesa <b>8) 9)</b>                | 4 sobres      | 8 sobres       |
| Patata                               | 400 gramos    | 800 gramos     |
| Semillas de sésamo blancas <b>3)</b> | 8 gramos      | 15 gramos      |
| Azúcar                               | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

|   | Por ración   | Por 100 g    |
|---|--------------|--------------|
| <b>en base a los ingredientes sin cocinar</b> | <b>513 g</b> | <b>100 g</b> |
| Valor energético (kJ/kcal)                    | 3368/<br>805 | 657/<br>157  |
| Grasas (g)                                    | 29,4         | 5,7          |
| de las cuales saturadas (g)                   | 8,4          | 1,6          |
| Carbohidratos (g)                             | 45,1         | 8,8          |
| de los cuales azúcares (g)                    | 10,6         | 2,1          |
| Proteínas (g)                                 | 44,5         | 8,7          |
| Sal (g)                                       | 1,9          | 0,4          |

## Alérgenos

**3)** Sésamo **8)** Huevo **9)** Mostaza **11)** Soja.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



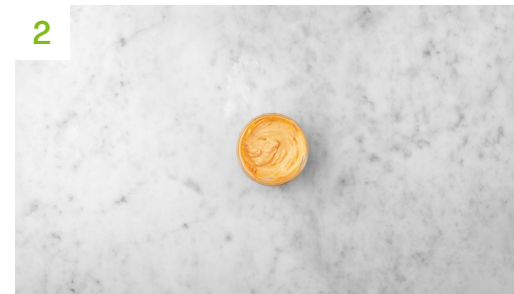
### Prepara y hornea las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Atempa los **filetes de ternera** fuera de la nevera. Corta las **patatas** en dados de 2 cm. Coloca las **patatas** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite** y ¼ de las **semillas de sésamo** (doble para 4p). **Salpimenta** y remueve. Hornea 20-25 min, hasta que queden doradas. Remueve a mitad de cocción.



### Cocina la ternera

Limpia la sartén con ayuda de un papel de cocina. Luego, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, cocina los **filetes de ternera** 1 min por lado. **Salpimenta** al gusto. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



### Prepara las salsas

Corta la mitad del **chili rojo** (doble para 4p) por la mitad a lo largo y retira las semillas. Luego, corta en rodajas finas. Corta el **ajo tierno** en rodajas finas. En un bol pequeño, mezcla la **mayonesa** con la mitad de la **sriracha**. En otro bol pequeño, mezcla la **salsa de soja dulce**, la **sriracha** restante, el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **aceite**. **RECUERDA:** Lávate bien las manos después de manipular el chili.



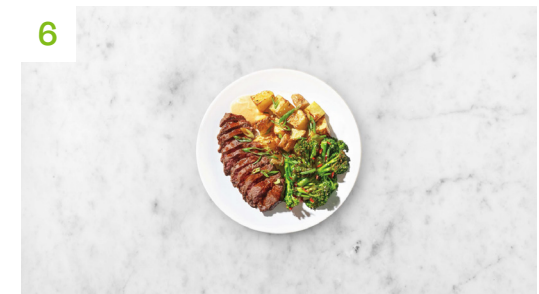
### Glasea la carne

Cuando los **filetes de ternera** estén casi listos, agrega a la sartén la mezcla de **salsa de soja dulce** y **sriracha**. Cocina a fuego bajo durante 2 min, para que la **salsa** se reduzca y la **ternera** termine de cocinarse. Da la vuelta a la **ternera** para que quede cubierta por la **salsa**. Cuando esté lista, deja reposar la **carne** unos minutos.



### Saltea el brocolini

En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega el **brocolini**, **chili rojo** al gusto y la mitad de las **semillas de sésamo** restantes (doble para 4p). Saltea durante 2-3 min y agrega un chorrito de **agua**. Cubre con una tapa y cocina 2-3 min más, hasta que el **brocolini** quede tierno. Retira de la sartén y reserva.



### Emplata y disfruta

Cuando la **carne** haya reposado, corta los **filetes de ternera** en tiras finas a lo ancho y sírvelos en platos. Luego, cúbrelos con el **glaseado** restante. Coloca las **patatas** asadas y el **brocolini** salteado con **chili** junto a la **carne** en el plato. Decora con el **ajo tierno** y sirve la **mayonesa de sriracha** a un lado de los platos.

## ¡Que aproveche!