

# 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
en base a los ingredientes sin cocinar	513 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3368/ 805	657/ 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!

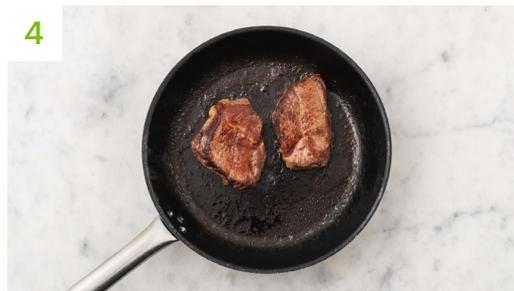
¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



### 1 Prepara y hornea las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Atempera 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.



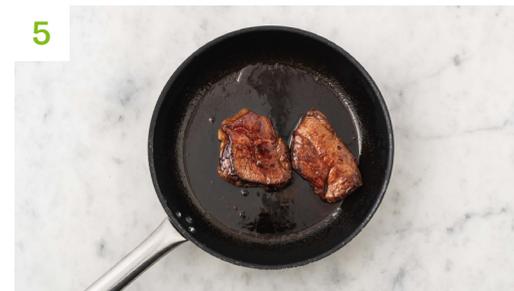
### 4 Cocina la ternera

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.



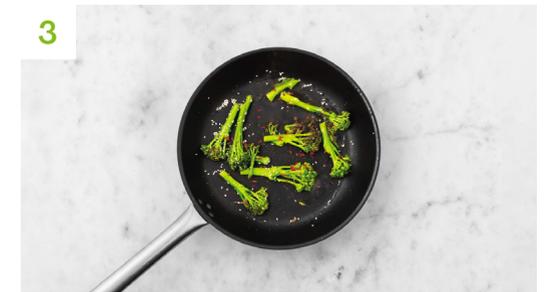
### 2 Prepara las salsas

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.



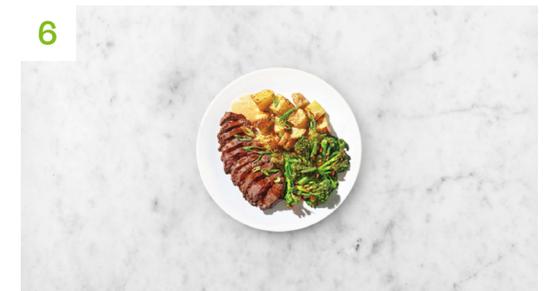
### 5 Glasea la carne

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.



### 3 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.



### 6 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!