

Entrecot de ternera en salsa casera de chalota con patatas, zanahoria y brocolini asado al romero

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

16



Entrecot de ternera



Zanahoria



Patata



Romero



Cebolla



Mostaza



Chalota



Queso crema



Vinagre balsámico



Caldo de ternera



Brocolini

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua.

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, pelador, varillas, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Entrecot de ternera*	340 gramos	680 gramos
Zanahoria	1 unidad	2 unidades
Patata	400 gramos	800 gramos
Romero*	½ unidad	1 unidad
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Mostaza 9)	1 sobre	2 sobres
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Queso crema* 7)	1 paquete	2 paquetes
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Brocolini*	100 gramos	200 gramos
Agua	100 ml	200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	621 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2916/ 696	470/ 112
Grasas (g)	17,7	2,8
de las cuales saturadas (g)	8,0	1,3
Carbohidratos (g)	57,2	9,2
de los cuales azúcares (g)	12,9	2,1
Proteínas (g)	45,9	7,4
Sal (g)	2,1	0,3

Alérgenos

7) Leche 9) Mostaza 14) Sulfitos.

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



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Saca los **entrecots de ternera** de la nevera para que se atemperen. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, apoya la **patata** por la parte plana y corta en gajos de 1-2 cm de grosor.



Hornea los vegetales

Pela y corta la **zanahoria** por la mitad a lo largo. Luego, corta en bastones de 0,5-1 cm de grosor. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras de 2 cm. Coloca las **verduras** y las **patatas** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega la mitad del **romero** en rama (doble para 4p), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Mezcla para que queden aderezadas y hornea 10-15 min.



Cocina la carne

Cuando los **vegetales** se hayan horneado 10-15 min, agrega el **brocolini** a la bandeja de horno y hornea 10-12 min más, hasta que estén dorados. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, añade la **ternera**, **salpimienta** y cocina 1 min por lado o hasta que esté cocinada. Retira y reserva.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



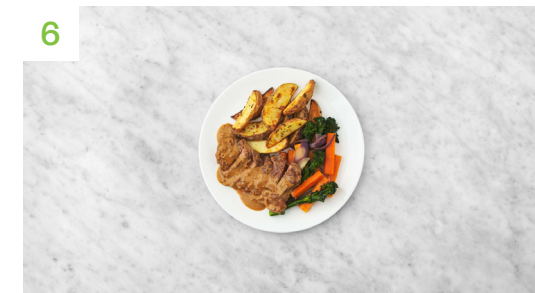
Prepara la salsa

Pela y pica la **chalota**. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega la **chalota** y el **vinagre balsámico** y cocina 2-3 min, removiendo frecuentemente, hasta que se dore y ablande.



Combina los ingredientes

Cuando la **chalota** esté lista, agrega la **mostaza**, el **queso crema**, el **caldo de ternera** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y mezcla con varillas. Lleva a ebullición y cocina 3-4 min, hasta que se reduzca ligeramente. Luego, añade la **ternera** y cocina 1 min más.

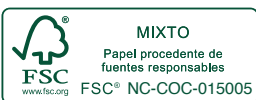


Emplata y disfruta

Corta los **filetes** en tiras finas a lo ancho y sírvelos en platos. Sirve al lado las **patatas** y **verduras** asadas al **romero**. Cubre la **carne** con la **salsa casera de chalota**.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



MIXTO

Papel procedente de fuentes responsables

FSC® NC-COC-015005

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

