

Entrecot de ternera con salsa casera de queso azul acompañado de patatas asadas al romero y judías salteadas

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

16



Queso azul



Patata



Romero



Entrecot de ternera



Queso crema



Judías verdes

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

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, jarra medidora, cazo pequeño, varillas, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Queso azul* 7)	50 gramos	100 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Romero	½ unidad	1 unidad
Entrecot de ternera*	340 gramos	680 gramos
Queso crema* 7)	3 paquetes	6 paquetes
Judías verdes*	100 gramos	200 gramos
Leche	25 ml	50 ml
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	500 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3184/ 761	637/ 152
Grasas (g)	30,1	6,0
de las cuales saturadas (g)	17,0	3,4
Carbohidratos (g)	40,3	8,1
de los cuales azúcares (g)	5,0	1,0
Proteínas (g)	48,7	9,7
Sal (g)	2,1	0,4

Alérgenos

7) Leche.

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

¡Recíclame!



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Saca los **entrecots de ternera** de la nevera para que se atemperen. Precalienta el horno a 220°C. Deshoja y pica la mitad del **romero** (doble para 4p). 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 las patatas al romero

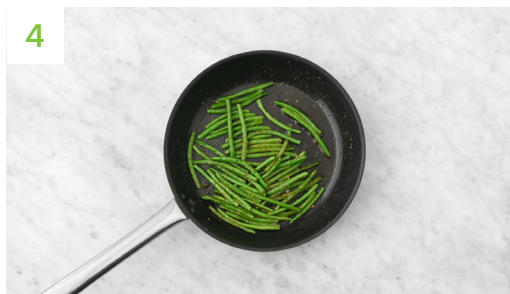
Coloca los **gajos de patata** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite**, el **romero** picado y **salpimienta**. Mezcla para que las **patatas** queden bien aderezadas. Hornea durante 20-25 min o hasta que estén doradas. Dale la vuelta a mitad de cocción.



Prepara la salsa de queso azul

En un cazo pequeño, agrega el **queso crema**, la mitad del **queso azul** (doble para 4p) y la **leche** (ver cantidad en ingredientes). Luego, cocina a fuego bajo removiendo con unas varillas, hasta que los **quesos** se fundan e integren y la **salsa** espese. Retira del fuego y **salpimienta** al gusto. Retira los extremos de las **judías verdes**. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).

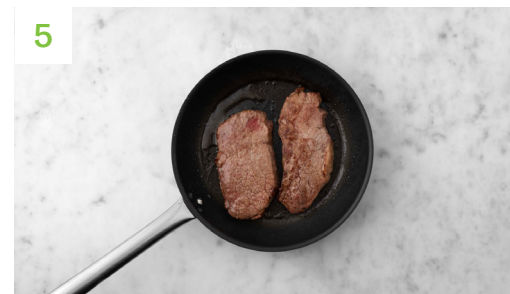
CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.



Saltea las judías verdes

En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega las **judías verdes** y saltea 3-4 min, removiendo regularmente, hasta que se doren. **Salpimienta** al gusto. Luego, agrega el **ajo** rallado y cocina 1 min más. Añade un chorrito de **agua** a la sartén, tápala y cocina a fuego medio 4 min más, hasta que las **judías** estén tiernas. Cuando estén listas, retira de la sartén y reserva.

CONSEJO: Puedes cocinar las judías unos minutos más si las prefieres más blandas.



Cocina la carne

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, agrega los **entrecots de ternera** y cocina 1 min por lado, hasta que queden dorados. Retira de la sartén y reserva hasta el emplatado. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Emplata y disfruta

Cuando todo esté listo, calienta la **salsa de queso azul** a fuego bajo. Corta los **entrecots** en rodajas finas y sírvelos en platos. Acompaña la **ternera** con las **patatas al romero** y las **judías verdes**. Finalmente, agrega la **salsa de queso azul** al gusto sobre la **ternera**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

