



# Entrecot de ternera con salsa chimichurri casera acompañado de setas salteadas al perejil y puré de patatas

Picante opcional

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

16



Entrecot de ternera



Patata



Mix de setas



Chalota



Chili en escamas



Perejil

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva,  
vinagre de vino tinto, orégano, ajo.

## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Colador, olla grande, bol mediano, sartén, papel de cocina, pelador, pasapurés.

## Ingredientes

	2P	4P
Entrecot de ternera*	340 gramos	680 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Mix de setas*	1 unidad	2 unidades
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Chili en escamas	1 sobre	2 sobres
Perejil*	1 unidad	2 unidades
Vinagre de vino tinto	1 cucharadita	2 cucharaditas
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Aceite para la salsa	3 cucharadas	6 cucharadas
Ajo	1 unidad	2 unidades

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
<b>en base a los ingredientes sin cocinar</b>	<b>441 g</b>	<b>100 g</b>
Valor energético (kJ/kcal)	3017/ 721	685/ 164
Grasas (g)	14,0	3,2
de las cuales saturadas (g)	6,0	1,4
Carbohidratos (g)	39,5	9,0
de los cuales azúcares (g)	4,0	0,9
Proteínas (g)	41,7	9,5
Sal (g)	0,9	0,2

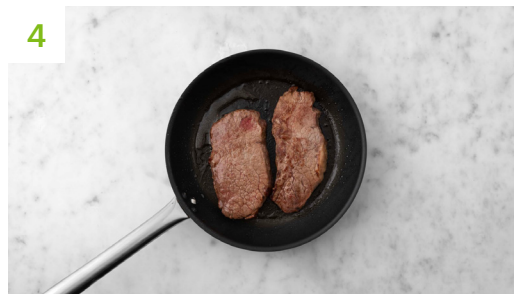
## Alérgenos

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



### Cuece las patatas

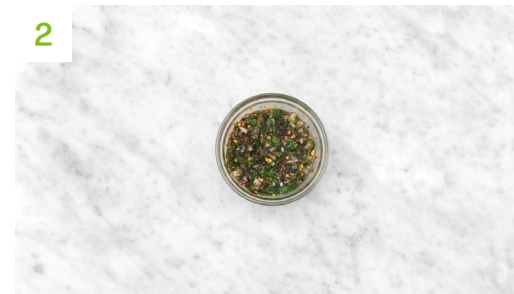
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Saca los **entrecots de ternera** de la nevera para que se atemperen. Pela las **patatas** y córtalas en dados de 2 cm. En una olla, agrega las **patatas**, cúbre las con **agua** y añade **sal**. Lleva a ebullición y cocina, a fuego medio, 15-18 min o hasta que estén blandas.



### Cocina la carne

Limpia la sartén con papel de cocina, luego, calienta un chorrito de **aceite** a fuego alto. Agrega la **ternera**, **salpimienta** y cocina 1-2 min por lado, hasta que quede dorada. Retira de la sartén.

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



### Prepara el chimichurri

Deshoja y pica el **perejil**. Pela y pica la **chalota**. En un bol, agrega la mitad del **perejil** picado, la **chalota** picada, **chili en escamas** al gusto, el **aceite para la salsa**, el **vinagre de vino tinto** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes de los tres). **Salpimienta** y mezcla bien.



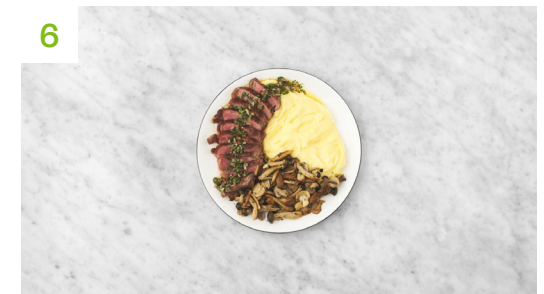
### Prepara el puré

Cuando las **patatas** estén listas, escúrrelas y vuelve a ponerlas en la olla. Añade un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta** al gusto y, con un pasapurés o un tenedor, aplasta hasta conseguir un **puré**.



### Saltea las setas

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, agrega el **mix de setas** y una cucharadita del **chimichurri de perejil**. Cocina a fuego medio-alto durante 3-4 min, removiendo frecuentemente, hasta que las **setas** estén doradas. Agrega el **perejil** restante, **salpimienta** al gusto y remueve. Luego, retira de la sartén y reserva.



### Emplata y disfruta

Sirve el **puré de patatas** y las **setas salteadas** en un lado del plato, por separado. Luego, sirve el **entrecot de ternera** y cubre con el **chimichurri** al gusto. Puedes servir el **chimichurri** restante en un bol junto a tu plato y agregar más al gusto.

## ¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

