

# 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



Sriracha



Salsa de soja dulce



Ajo tierno



Mayonesa



Patata



Semillas de sésamo blancas

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



## 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/<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.

¡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. Atempera la **ternera** fuera de la nevera. Corta las **patatas** en dados de 2 cm y colócalas en una bandeja de horno con papel de horno. Agrega un chorrito de **aceite** y ¼ de las **semillas de sésamo** (doble para 4p). **Salpimienta** y remueve. Hornea 20-25 min a media altura, hasta que queden doradas. Remueve a mitad de cocción.



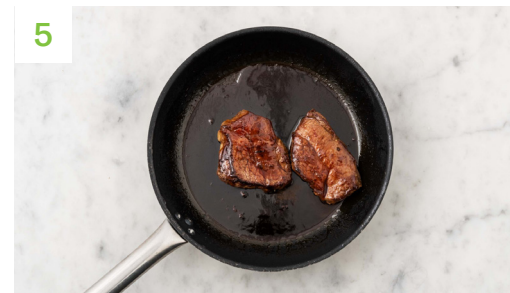
## Cocina la ternera

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 **entrecots de ternera** 1 min por lado. **Salpimienta** 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.



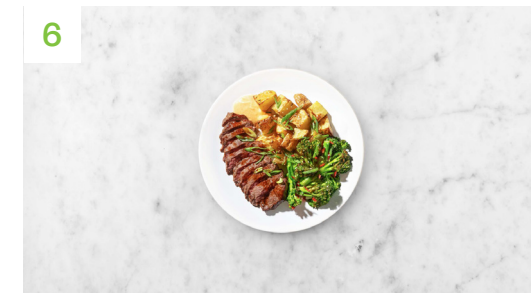
## Glasea la carne

Cuando los **entrecots** 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 **ternera** haya reposado, corta en tiras finas a lo ancho y sírvela en platos. Luego, cúbreala con el **glaseado** que haya quedado en la sartén. Coloca las **patatas** asadas y el **brocolini** salteado con **chili** junto a la **carne**. Decora con el **ajo tierno** y sirve la **mayonesa de sriracha** a un lado de los platos.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

