

Entrecot de ternera con milhojas cremoso de patatas con compota de manzana y ensalada de canónigos

22



Entrecot de ternera



Patata



Manzana



Nata líquida



Especias mediterráneas



Canónigos



Crema de vinagre
balsámico

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

Cocinando: 15 mins
Listo en: 40 mins



¿Quieres disfrutar de un entrecot con un acompañamiento original? En este caso, acompañamos con un milhojas de patata, combinadas con una cremosa nata especiada para una experiencia gourmet. Añadimos una ensalada fresca y una salsa de manzana para completar este plato digno de restaurante.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Fuente para el horno, bol, colador, túrmix, jarra medidora, pelador, olla, ensaladera.

Ingredientes

	2P	4P	6P
Entrecot de ternera*	340 g	680 g	1020 g
Patata*	400 g	800 g	1200 g
Manzana*	1 ud	2 uds	3 uds
Nata líquida 7)	200 ml	400 ml	600 ml
Especias mediterráneas	1 ud	2 uds	3 uds
Canónigos*	50 g	100 g	150 g
Crema de vinagre balsámico 14)	2 uds	4 uds	6 uds
Vinagre	1 cda	2 cda	3 cda

*Conservar en la nevera

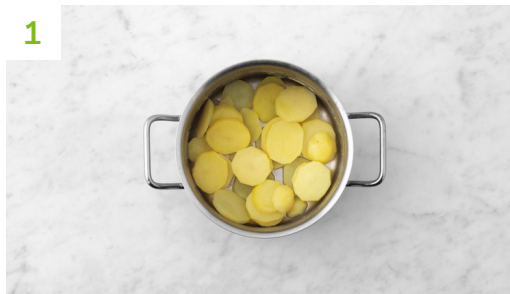
Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	604 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3497/ 836	579/ 138
Grasas (g)	53,2	8,8
de las cuales saturadas (g)	21,1	3,5
Carbohidratos (g)	60,6	10,0
de los cuales azúcares (g)	13,9	2,3
Proteínas (g)	44,6	7,4
Sal (g)	1,0	0,2

Alérgenos

7) Leche **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡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 atemperarlos.
- Pela las **patatas** y córtalas en rodajas de 1 cm.
- En una olla, agrega las **patatas**, cúbreles con **agua** y añade una pizca de **sal**.
- Lleva a ebullición, luego, cocina a fuego medio 10 min.



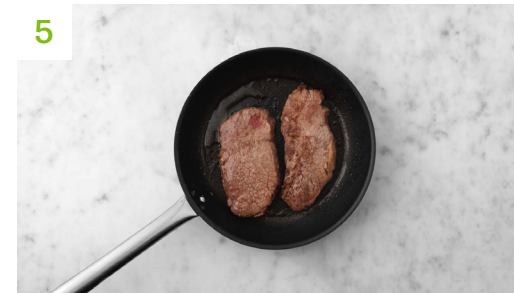
Que no falte el verde

- Coloca la **manzana** en una jarra medidora y añade un chorrito de **aceite, sal** y **pimienta**.
- Tritura con un túrmix, hasta obtener una **compota** homogénea.
- En una ensaladera, mezcla el **vinagre**, un chorrito de **aceite, sal** y **pimienta**.
- Añade los **canónigos** y mezcla.



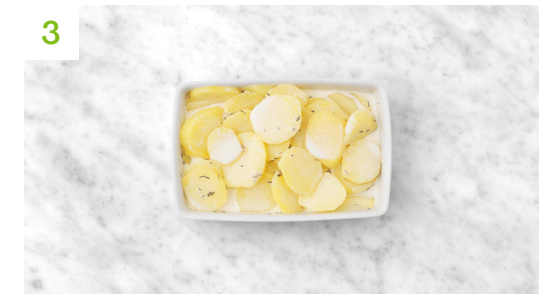
Añade la manzana

- Mientras tanto, pela la **manzana**, retira el corazón y córtala en dados de 2 cm.
- Cuando la **patata** se haya cocinado 10 min, añade la **manzana** y cocina 7-8 min más, hasta que ambas estén tiernas.
- En un bol, mezcla la **nata líquida**, las **especias mediterráneas, sal** y **pimienta**.



Entrecot al fuego

- Cuando queden 5 min para que las **patatas** estén listas, calienta en una sartén un chorrito de **aceite** a fuego alto. Cuando esté bien caliente, agrega el **entrecot de ternera, salpimienta** y cocina 1 min, dando la vuelta a mitad de cocción.
- RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Da vida al milhojas

- Cuando las **patatas** y la **manzana** estén listas, escúrrelas.
- En una fuente de horno, añade las **patatas** y aplasta ligeramente con un tenedor, para romperlas parcialmente.
- Cubre con la **nata** con **especias** y hornea en el estante medio-alto 15-20 min, hasta que se dore.



Listo para disfrutar

- Sirve el **milhojas de patata** y la **ensalada** a un lado de los platos, por separado.
- Al otro lado, coloca el **entrecot de ternera** y cubre con la **crema de vinagre balsámico**.
- Acaba añadiendo la **compota de manzana**.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



Por favor, recicla nuestros envases



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

