

RECETARIO

tienda de sabor
CLUB O SELECCIÓN

ENTRECOT DE TERNERA M.G. AL CAFÉ CON PURÉ DE PATATAS DE LA OJEDA Y VERDURITAS

INGREDIENTES

- 300 gr. Entrecot de ternera
- 1 Taza de café preparado
- 1 Cucharada de postre de mostaza
- 1 Cucharada de postre de salsa de soja
- 1 Diente de ajo
- 1 Pizca de comino
- 1 Rama de cilantro
- 1 Chorro de aceite de girasol
- 1 Pizca de sal
- 100 gr. Puré de patatas de la Ojeda
- Verduritas salteadas



PROCEDIMIENTO

Para preparar el marinado de la carne, mezcla la taza de café en un bol con la salsa de soja y la mostaza.

Después agrega la rama de cilantro, el ajo finamente picado y el comino. Mezclar todo muy bien.

Es momento de agregar el entrecot de ternera cortado y refrigerar durante una hora y media para que todos los sabores se concentren en la carne.

Transcurrido este tiempo, retirar el entrecot de la marinada de café, salpimentar y cocinar en una sartén con aceite durante 5 minutos por ambos lados.

PRESENTACIÓN

En un plato colocamos el entrecot de ternera al café, con puré de patatas de la Ojeda a un lado y las verduritas salteadas.

SÍGUENOS EN:

facebook



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66