

Recetario

ENTRECOT CON PURÉ DE PATATA Y MERMELADA DE PIMIENTOS

INGREDIENTES:

4 pimientos rojos
200gr de azúcar
1 entrecot
2 patatas
1/2 litro de leche
Sal
Pimienta
Mantequilla

PASO A PASO:

Para el puré:

Cocemos las patatas, las pelamos y las pasamos por el pasa puré, añadimos la leche, la mantequilla, la sal y la pimienta.

Para la mermelada:

Asamos los pimientos, los pelamos y los trituramos, añadimos el azúcar y cocemos durante 30 min hasta obtener una mermelada.

Marcamos el entrecot en la plancha.

Presentación:

Colocamos el entrecot en el medio y a ambos lados el puré y la mermelada.
Decoramos con hierbas frescas.

