



ENTREKOT KUBOA ETA PATATA KUBOA

OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)
400 gr Entrekot
100 gr Patata zuritu
1 Porru txiki
100 ml Haragi-zuku
40 gr Gurin
Piperbeltza

PRESTAKETA

Entrekota laukitan moztuko dugu, 10 cm luze eta 5 cm zabal gutxi gorabehera. Gerorako utziko dugu.

Birringailu baten laguntzarekin patata birrinduko dugu. Gatza eta piperbeltza botako diogu, eta gurina erantsiko diogu. Forma angeluzuzena emango diogu, entrekot kuboaren antzekoa eta zartagin ez-itsaskor batean markatuko dugu alde guztietatik. Labean sartuko dugu 150°C-tan 20 minutuz.

Porrua juliana erara moztu, eta uretan utziko dugu 2 orduz. Ura ordu erdiro aldatuko dugu. Xukatuko dugu, eta olioarekin, ozpinarekin eta gatzarekin ondu.

Entrekot kuboaren alde guztietatik markatuko dugu. Platerean jarriko dugu, eta albo batean patata kuboaren eta juliana jarriko dugu. Inguruan saltsa jarriko diogu.



PREZIOA
HANDIA



DENBORA
60'



ZAILTASUNA
8/10



OSASUNGARRIA
7/10