



TACO DE ENTRECOT CON TACO DE PATATA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
400 gr Entrecot
100 gr Patata pelada
1 puerro pequeño
100 ml Jugo de carne
40 gr Mantequilla
Pimienta negra al gusto

ELABORACIÓN

Cortamos el entrecot en tacos de 10 cm de largo por 5 de ancho. Reservamos.

Rallamos la patata con un rallador. Salpimentamos al gusto y le añadimos mantequilla. Le damos forma rectangular, similar al taco de entrecot, y lo marcamos en una sartén antiadherente por todos los lados. Lo metemos al horno a 150°C durante 20 minutos.

Cortamos el puerro en juliana y dejamos en agua durante dos horas. Cambiar el agua cada media hora. Escurrir y aliñar con aceite, vinagre y sal.

Marcamos el taco de entrecot por todos sus lados. Lo colocamos en el plato y ponemos el taco de patata y la juliana de puerros a un lado. Terminamos salseando alrededor.



PRECIO
ALTO



TIEMPO
60'



DIFICULTAD
8/10



SALUDABLE
7/10