

# Entrecot de ternera en salsa casera de chalota con patatas al romero, zanahoria y brocolini asado

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

16



Entrecot de ternera



Brocolini



Zanahoria



Patata



Romero



Cebolla



Mostaza



Chalota



Queso crema



Vinagre balsámico



Caldo de ternera

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



## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén grande, varillas.

## Ingredientes

	2P	4P
Entrecot de ternera*	340 gramos	680 gramos
Brocolini	100 gramos	200 gramos
Zanahoria	1 unidad	2 unidades
Patata	400 gramos	800 gramos
Romero*	½ unidad	1 unidad
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Mostaza 9)	1 sobre	2 sobres
Chalota	1 unidad	2 unidades
Queso crema* 7)	1 paquete	2 paquetes
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	75 ml	150 ml
Agua para la salsa	100 ml	200 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	633 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3096/ 740	489/ 117
Grasas (g)	17,7	2,8
de las cuales saturadas (g)	8,0	1,3
Carbohidratos (g)	58,0	9,2
de los cuales azúcares (g)	13,3	2,1
Proteínas (g)	46,0	7,3
Sal (g)	2,1	0,3

## Alérgenos

7) Leche 9) Mostaza 14) Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!



## 1 Hornea las patatas al romero

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Deshoja y pica la mitad del **romero** (doble para 4p). Corta las **patatas** en gajos de 1-2 cm de grosor. Colócalos en una bandeja de horno con papel de horno y agrega el **romero**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Mezcla para que queden aderezadas. Hornea 20-25 min o hasta que estén doradas. Dale la vuelta a mitad de cocción.



## 2 Prepara las verduras

Saca los **filetes de ternera** de la nevera para que se atemperen. Pela y corta la **zanahoria** por la mitad a lo largo. Luego, corta en bastones de 0,5-1 cm de grosor. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras de 2 cm. Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).



## 3 Cocina las verduras

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Agrega el **brocolini**, la **cebolla**, la **zanahoria** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 6-7 min, removiendo regularmente, hasta que las **verduras** se ablanden. **Salpimienta**, retira de la sartén y reserva.



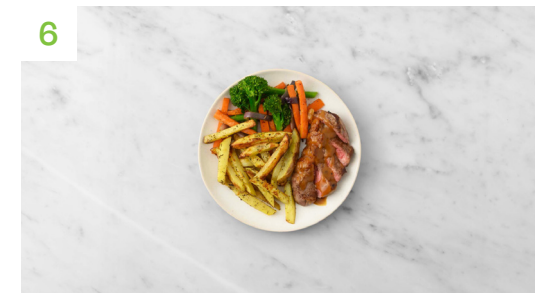
## 4 Cocina la carne

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, añade los **filetes de ternera**, **salpimienta** y cocina 1 min por lado o hasta que esté cocinada. Retira y reserva. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



## 5 Prepara la salsa

Pela y pica la **chalota**. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega la **chalota** y el **vinagre balsámico** y cocina 2-3 min. Luego, agrega la **mostaza**, el **queso crema**, el **caldo de ternera** y el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes), mezcla con varillas. Lleva a ebullición y cocina 3-4 min, hasta que se reduzca ligeramente. Luego, añade la **carne** y cocina 1 min más.



## 6 Emplata y disfruta

Corta los **filetes** en tiras finas a lo ancho y sírvelos en platos. Cubre la **carne** con la **salsa** reservada. Agrega a los platos las **verduras** salteadas y las **patatas** asadas al **romero**.

¡Que aproveche!