



Bocadillo de ternera con pesto casero de rúcula con patatas crujientes y mayonesa cítrica

Cocinando: 35 min • Listo en: 35 min



21



Baguette



Filete de ternera



Patata



Rúcula



Pecorino



Cacahuets salados



Mayonesa



Limón



Queso crema



Albahaca

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, jarra medidora, sartén, pelador, ensaladera, bol pequeño, varillas, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Baguette 13)	2 unidades	4 unidades
Filete de ternera*	250 gramos	500 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Rúcula*	50 gramos	100 gramos
Pecorino* 7)	20 gramos	40 gramos
Cacahuets salados 1)	20 gramos	40 gramos
Mayonesa 8) 9)	4 sobres	8 sobres
Limón	½ unidad	1 unidad
Queso crema* 7)	1 paquete	2 paquetes
Albahaca	1 unidad	2 unidades
Ajo	1 unidad	2 unidades
Ajo para la salsa	1 unidad	2 unidades
Agua	25 ml	50 ml
Mantequilla	½ cucharada	1 cucharada
Aceite para la salsa	30 ml	60 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	533 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4428/ 1058	832/ 199
Grasas (g)	34,0	6,4
de las cuales saturadas (g)	9,4	1,8
Carbohidratos (g)	83,2	15,6
de los cuales azúcares (g)	4,4	0,8
Proteínas (g)	44,6	8,4
Sal (g)	2,2	0,4

Alérgenos

1) Cacahuets **7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten.

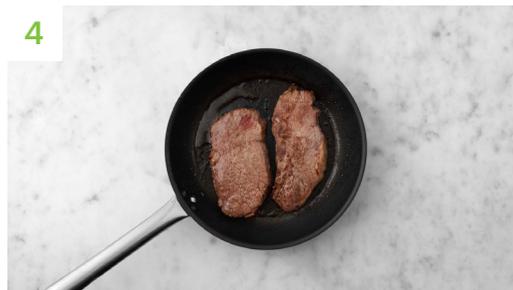
Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



Hornea las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Pela las **patatas** y córtalas en rodajas de 0,5 cm. Coloca en una bandeja de horno con papel de horno y añade un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y remueve. En un lado de la bandeja, añade el **ajo para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). Hornea a media altura 17-20 min o hasta que estén doradas. Da la vuelta a mitad de cocción.



Cocina la carne

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) a fuego medio-alto. Una vez caliente, añade la **ternera**, **salpimienta** y cocina 1 min por lado o hasta que esté cocinada. Cuando esté lista, retira de la sartén y córtala en tiras.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Prepara el pesto de rúcula

Deshoja la **albahaca**. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En una jarra medidora, añade la mitad de la **rúcula**, la **albahaca**, los **cacahuets**, el **ajo** rallado, el **queso pecorino**, el **aceite para la salsa** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes de ambos). **Salpimienta** y tritura con ayuda de un túrmix hasta conseguir un **pesto** homogéneo.



Prepara el aceite de ajo

Corta las **baguettes** a lo largo sin llegar hasta el final, de manera que puedas abrirlas. Luego, tuéstalas en el horno 4-5 min, hasta que estén doradas. Cuando las **patatas** estén listas, retira el **ajo para la salsa** de la bandeja y péralo. Coloca la pulpa del **ajo** en un bol y agrega un chorrito generoso de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Aplasta con un tenedor y mezcla. Luego, agrega el **aceite de ajo** sobre las **patatas** al horno.

CONSEJO: Puedes utilizar una tostadora para tostar el pan si lo prefieres.



Aliña la rúcula

Ralla la piel de medio **limón** (doble para 4p). En un bol, exprime el zumo de medio **limón** (doble para 4p) y agrega la **mayonesa**, **ralladura de limón** al gusto y el **queso crema**. **Salpimienta** y mezcla con ayuda de unas varillas para que no queden grumos. En una ensaladera, agrega la **rúcula** restante y aliña con un chorrito de **aceite**, **ralladura de limón** al gusto, **sal** y **pimienta**.



Emplata y disfruta

En la base de las **baguettes**, agrega el **pesto de rúcula** y cubre con una capa fina de **patatas**. Agrega encima la **ternera a tiras** y la **mayonesa cítrica** y acaba agregando la **rúcula aliñada** al gusto. Sirve los **bocadillos** y acompaña con las **patatas** restantes.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

