

Entrecot de ternera marinado al estilo coreano con patatas asadas, setas shiitake y mayonesa de sriracha

Picante

16



Entrecot de ternera



Chili rojo



Sriracha



Salsa de soja dulce



Ajo tierno



Mayonesa



Patata



Setas shiitake



Semillas de sésamo blancas

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

Cocinando: 25 mins
Listo en: 30 mins



Cuando cocinas una carne de estas características, no hacen falta florituras ni demasiados adornos para disfrutarla, pero no queremos perder la oportunidad de intentar mejorar la experiencia con un marinado al estilo coreano que añadirá profundidad y disfrute.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, papel de cocina, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Entrecot de ternera*	340 gramos	680 gramos
Chili rojo	½ unidad	1 unidad
Sriracha	1 sobre	2 sobres
Salsa de soja dulce 11)	1 sobre	2 sobres
Ajo tierno	1 unidad	2 unidades
Mayonesa 8) 9)	4 sobres	8 sobres
Patata	400 gramos	800 gramos
Setas shiitake	1 paquete	2 paquetes
Semillas de sésamo blancas 3)	8 gramos	15 gramos
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	553 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3431/ 820	621/ 148
Grasas (g)	57,7	10,4
de las cuales saturadas (g)	12,1	2,2
Carbohidratos (g)	52,3	9,5
de los cuales azúcares (g)	10,1	1,8
Proteínas (g)	45,4	8,2
Sal (g)	2,1	0,4

Alérgenos

3) Sésamo 8) Huevo 9) Mostaza 11) Soja.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



1 Prepara y hornea las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Atempa la **ternera** fuera de la nevera. Corta las **patatas** en dados de 2 cm y colócalas en una bandeja de horno con papel de horno. Agrega un chorrito de **aceite** y ¼ de las **semillas de sésamo** (doble para 4p). **Salpimenta** y remueve. Hornea 20-25 min a media altura, hasta que queden doradas. Remueve a mitad de cocción.



4 Cocina la ternera

Limpia la sartén con ayuda de un papel de cocina. Luego, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, cocina los **entrecots de ternera** 1 min por lado. **Salpimenta** al gusto. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



2 Prepara las salsas

Corta la mitad del **chili rojo** (doble para 4p) por la mitad a lo largo y retira las semillas. Luego, corta en rodajas finas. Corta el **ajo tierno** en rodajas finas. En un bol, mezcla la **mayonesa** con la mitad de la **sriracha**. En otro bol, mezcla la **salsa de soja dulce**, la **sriracha** restante, el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **aceite**. **RECUERDA:** Utiliza guantes para manipular el chili y lávate las manos y los utensilios después.



5 Glasea la carne

Cuando los **entrecots** estén casi listos, agrega a la sartén la mezcla de **salsa de soja dulce** y **sriracha**. Cocina a fuego bajo durante 2 min, para que la **salsa** se reduzca y la **ternera** termine de cocinarse. Da la vuelta a la **ternera** para que quede cubierta por la **salsa**. Cuando esté lista, deja reposar la **carne** unos minutos.



3 Saltea las setas

Limpia las **setas shiitake** con un paño húmedo. Luego, córtalas en láminas finas. En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega las **setas shiitake**, **chili rojo** al gusto y la mitad de las **semillas de sésamo** restantes (doble para 4p). Cocina 2-3 min, removiendo, hasta que las **setas** se doren. Reserva fuera de la sartén cuando estén listas.



6 Emplata y disfruta

Cuando la **ternera** haya reposado, corta en tiras finas a lo ancho y sírvela en platos. Luego, cúbrala con el **glaseado** que haya quedado en la sartén. Coloca las **patatas** asadas y las **setas** salteadas con **chili** junto a la **carne**. Decora con **ajo tierno** al gusto y sirve la **mayonesa de sriracha** a un lado de los platos.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro
ingrediente secreto.

