

# Entrecote de ternera con salsa de mostaza antigua con chalotas caramelizadas y patatas panadera al romero

16



Entrecote de ternera



Chalota



Romero



Patata



Caldo de ternera



Vinagre balsámico



Cebolla



Pimiento



Mostaza en grano

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

Cocinando: 30 mins  
Listo en: 35 mins



La mostaza antigua se distingue por su método de elaboración, que deja las semillas de mostaza ligeramente trituradas en lugar de molerlas completamente. Esto crea una textura más gruesa, proporcionando un sabor y una apariencia distintivos. La denominación “antigua” refleja este proceso artesanal que conserva el carácter natural de las semillas de mostaza.



## 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, túrmix, jarra medidora, sartén con tapa, espátula.

## Ingredientes

	2P	4P
Entrecot de ternera*	340 gramos	680 gramos
Chalota	3 unidades	6 unidades
Romero	½ unidad	1 unidad
Patata	400 gramos	800 gramos
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico 14)	2 sobres	4 sobres
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Mostaza en grano 9)	1 sobre	2 sobres
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Mantequilla para la salsa	1 cucharada	2 cucharadas
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Agua	100 ml	200 ml
Harina	1 cucharada	2 cucharadas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	607 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3460/ 827	570/ 136
Grasas (g)	56,0	9,2
de las cuales saturadas (g)	18,5	3,0
Carbohidratos (g)	56,9	9,4
de los cuales azúcares (g)	14,7	2,4
Proteínas (g)	44,5	7,3
Sal (g)	2,5	0,4

## Alérgenos

9) Mostaza 14) Sulfitos.

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

¡Recíclame!



## Hornea las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Saca la **ternera** de la nevera. Deshoja y pica la mitad del **romero** (doble para 4p). Corta las **patatas** en rodajas de 1 cm y colócalas en una bandeja de horno con papel de horno. Agrega el **romero**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Remueve y hornea a media altura 20-25, hasta que estén doradas. Da la vuelta a mitad de cocción.

**CONSEJO:** Puedes añadir el romero en rama si lo prefieres, retirándolo cuando las patatas estén listas.



## Saltea la cebolla

Limpia la sartén, luego, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite** y la **mantequilla para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). Cuando la **mantequilla** se funda, agrega la **cebolla**, **sal** y cocina 4-5 min, removiendo, hasta que quede transparente. Luego, agrega la **harina** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1 min mientras remueves con una espátula, hasta que la **harina** se tueste ligeramente.



## Prepara las verduras

Pela la **chalota** y córtala por la mitad a lo largo. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Córtalo en tiras finas de 0,5 cm de grosor. En una sartén, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite** y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). Cuando la **mantequilla** se derrita, agrega las **chalotas** y cocina 2 min por lado, hasta que se doren por ambos lados. Agrega el **pimiento** y saltea 4-5 min, removiendo con cuidado. **Salpimienta**.



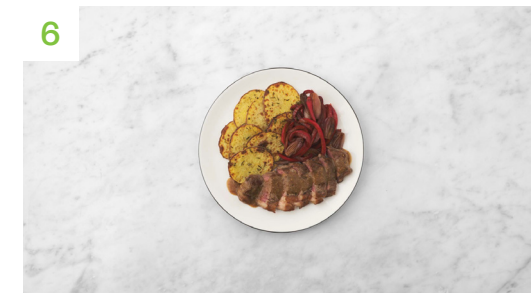
## Carameliza las verduras

En la sartén, agrega la mitad del **vinagre balsámico**, el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **agua**. Tapa la sartén y cocina a fuego medio 2-3 min más, hasta que las **verduras** queden tiernas y caramelizadas. Reserva las **verduras** fuera del fuego. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños.



## Prepara la salsa

Cuando la **harina** se tueste, agrega en la sartén el **vinagre balsámico** restante, el **caldo de ternera** en polvo, la **mostaza en grano** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Mezcla bien y lleva a ebullición durante 1 min, hasta que la **salsa** espese. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**. Luego, vierte la **salsa** en la jarra medidora y tritura con un túrmix, hasta que quede una **salsa** lisa y homogénea.



## Emplata y disfruta

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego alto. Luego, agrega la **ternera**, **salpimienta** y cocina 1-2 min por lado, hasta que quede dorada. Retira y corta en tiras finas a lo ancho. Sirve las **patatas al romero** y las **verduras** en un lado de los platos. Luego, coloca al otro lado la **ternera** y cubre con la **salsa de mostaza antigua** al gusto.

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

¡Que aproveche!

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

