

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

16



Entrecot de ternera



Zanahoria



Patata



Romero



Cebolla



Mostaza



Chalota



Queso crema



Vinagre balsámico



Caldo de ternera



Brocolini



Cocinando: 20 mins  
Listo en: 35 mins



Siéntete como en un restaurante con este plato en el que el protagonista es un entrecot de ternera de calidad premium bañado en una salsa casera de chalota. Lo acompañan unas patatas al romero cocinadas al horno y zanahorias con brocolini asado, de forma que disfrutarás de una receta completa y, sobre todo, de gran sabor y calidad.

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

## 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, sartén grande, varillas.

## Ingredientes

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

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	608 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2894/692	476/114
Grasas (g)	38,9	6,4
de las cuales saturadas (g)	11,2	1,8
Carbohidratos (g)	56,0	9,2
de los cuales azúcares (g)	12,3	2,0
Proteínas (g)	45,8	7,5
Sal (g)	2,4	0,4

## Alérgenos

**7)** Leche **9)** Mostaza **14)** Sulfitos.

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

¡Recíclame!



## Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Saca los **entrecots de ternera** de la nevera para que se atemperen. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, apoya la **patata** por la parte plana y corta en gajos de 1-2 cm de grosor.



## 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, removiendo frecuentemente, hasta que se dore y ablande.



## Hornea los vegetales

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. Colóca las **verduras** y las **patatas** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega la mitad del **romero** en rama (doble para 4p), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Mezcla para que queden aderezadas y hornea a media altura 10-15 min.



## Combina los ingredientes

Cuando la **chalota** esté lista, agrega la **mostaza**, el **queso crema**, el **caldo de ternera** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y mezcla con varillas. Lleva a ebullición y cocina 3-4 min, hasta que se reduzca ligeramente. Luego, añade la **ternera** y cocina 1 min más.



## Cocina la carne

Cuando los **vegetales** se hayan horneado 10-15 min, agrega el **brocolini** a la bandeja de horno y hornea 10-12 min más, hasta que estén dorados. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, añade los **entrecots de ternera**, **salpimienta** y cocina 1 min por lado o hasta que se dore. Retira y reserva.

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



## Emplata y disfruta

Corta los **filetes de ternera** en tiras finas a lo ancho y sírvelos en platos. Sirve al lado las **patatas** y **verduras** asadas al **romero**. Cubre la **carne** con la **salsa casera de chalota**.

¡Que aproveche!

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

