

# Entrecote de ternera con pastel de patatas con salsa casera de mostaza y zanahorias baby

16



Entrecot de ternera



Patata



Nuez moscada



Chalota



Perejil



Caldo de ternera



Mostaza en grano



Zanahoria Baby



Leche

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

Cocinando: 25 mins  
Listo en: 40 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 mostaza. Lo acompaña un pastel de patata cremoso y zanahorias baby salteadas, de forma que disfrutarás de una receta completa y, sobre todo, de gran sabor y calidad.



## 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:

Fuente para el horno, bol, colador, olla grande, jarra medidora, sartén mediana, pelador, varillas.

## Ingredientes

|                           | 2P          | 4P          |
|---------------------------|-------------|-------------|
| Entrecot de ternera*      | 340 gramos  | 680 gramos  |
| Patata                    | 400 gramos  | 800 gramos  |
| Nuez moscada              | ½ sobre     | 1 sobre     |
| Chalota                   | 2 unidades  | 4 unidades  |
| Perejil                   | 1 unidad    | 2 unidades  |
| Caldo de ternera          | 1 sobre     | 2 sobres    |
| Mostaza en grano 9)       | ½ sobre     | 1 sobre     |
| Zanahoria Baby            | 200 gramos  | 400 gramos  |
| Leche 7)                  | 200 ml      | 400 ml      |
| Ajo                       | 1 unidad    | 2 unidades  |
| Mantequilla               | ½ cucharada | 1 cucharada |
| Mantequilla para la salsa | ½ cucharada | 1 cucharada |

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

|  | Por ración | Por 100 g |
|--|------------|-----------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 634 g      | 100 g     |
| Valor energético (kJ/kcal)             | 3112/      | 491/      |
| Grasas (g)                             | 45,4       | 7,2       |
| de las cuales saturadas (g)            | 15,5       | 2,4       |
| Carbohidratos (g)                      | 53,8       | 8,5       |
| de los cuales azúcares (g)             | 14,5       | 2,3       |
| Proteínas (g)                          | 46,2       | 7,3       |
| Sal (g)                                | 2,1        | 0,3       |

## Alérgenos

7) Leche 9) Mostaza.

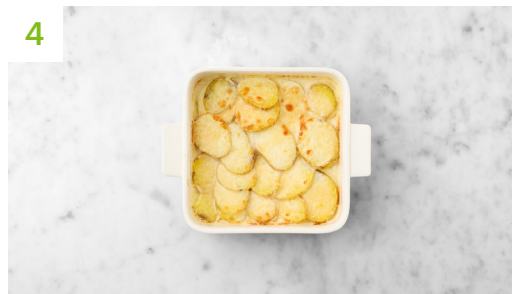
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



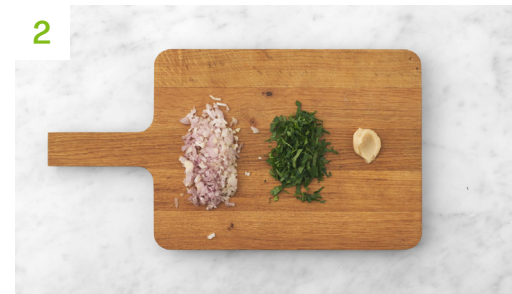
### Cuece las patatas

¡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. Pela las **patatas** y córtalas en rodajas de 0,5-1 cm. En una olla, agrega las **patatas**, cúbre las con **agua** y añade **sal**. Lleva a ebullición, luego, cocina a fuego medio 12-15 min o hasta que estén blandas. Luego, escúrrelas.



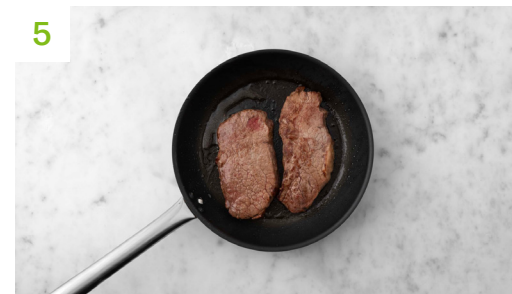
### Hornea el pastel de patata

En un bol, agrega la **leche** restante y la mitad de la **nuez moscada** (doble para 4p). **Salpimenta** y remueve. Cuando las **patatas** estén listas, agrégalas a una fuente de horno y aplástalas ligeramente con un tenedor para romperlas, no debe quedar un puré. Agrega encima la mezcla de **leche** y **nuez moscada**. Hornea a altura media-alta 10-12 min, hasta que se dore. Mientras tanto, corta las **zanahorias baby** por la mitad a lo largo.



### Prepara los ingredientes

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela y pica la **chalota**. Deshoja y pica el **perejil**. En un sartén, agrega un chorrito de **aceite**, la **mantequilla para la salsa** (ver cantidad en ingredientes), la **chalota** y el **ajo**. Cocina a fuego medio 2-3 min, removiendo ocasionalmente, hasta que la **chalota** se ablande.



### Cocina los entrecots

En la sartén, calienta a fuego medio la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **aceite**. Agrega las **zanahorias baby**, **salpimenta** y cocina 7-8 min, hasta que se doren y ablanden. Retira de la sartén. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego alto. Agrega la **ternera**, **salpimenta** y cocina 1-2 min por lado, hasta que quede dorada. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



### Prepara la salsa

En la sartén, añade la mitad de la **leche**, el **caldo de ternera** y la mitad de la **mostaza en grano** (doble para 4p) y lleva a ebullición. Remueve con varillas y cocina a fuego medio 2 min, hasta que la **salsa** espese. Luego, agrega casi todo el **perejil** picado y **mantequilla** al gusto. Mezcla bien y **salpimenta**. Luego, retira la **salsa** de la sartén.



### Emplata y disfruta

Corta los **entrecots de ternera** en tiras finas y sirve en un lado de los platos. Al otro lado, sirve por separado el **pastel de patata** y las **zanahorias baby**. Acaba añadiendo la **salsa de mostaza** sobre el **entrecot de ternera**. Decora con el **perejil** picado restante.

¡Que aproveche!

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

