Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Chuleta de ternera gallega con virutas de foie

1 ración · 708 kcal

Ingredientes

- 1 chuleta de ternera gallega suprema
- 1 block de foie
- Aove
- Sal en escamas

POR RACIÓN

Proteínas	47 g
Grasas	57 g
Hidratos	2,4 g
Fibra	0 g

Elaboración

1. En una sartén ponemos un chorrito de aove a fuego alto.
2. Cuando esté bien caliente, añadimos nuestra chuleta y damos vuelta y vuelta (punto de la carne al gusto).
3. Servimos, ponemos un poco de sal en escamas y rallamos unas virutas de foie.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya