

MARÍA

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo Café París

6 raciones 769 kcal

Ingredientes

- **250 gr** mantequilla
- **1** cdita. orégano
- **1** cdita. curry
- **1** cdita. romero
- **1** cdita. ajo en polvo
- **1** cdita. pimentón dulce
- **1** cdita. copos de pimiento ahumado
- **1** cdita. sal
- **1** cdita. pimienta negra
- **1** cdita. ralladura de limón
- Zumo de limón
- **2** chalotas
- Perejil fresco
- **3** anchoas picadas
- Salsa perrins
- **1** cdita. mostaza
- **1** cdita. kétchup
- Nata para cocinar
- Solomillos de ternera
- Patatas

Elaboración

1. El día anterior añadimos en un bol la mantequilla pomada y todas las especias e ingredientes anteriores (excepto nata, carne y patatas)
2. Integramos todo con las manos, enrollamos en papel film y llevamos a la nevera a refrigerar
3. Al día siguiente añadimos en una sartén nata para cocinar y parte del rulo de la salsa (por 200 gr de nata - 100 gr del rulo) y removemos hasta integrar
4. Hacemos las patatas fritas tipo paja, muy finitas y crujientes
5. Hacemos los solomillos de ternera (o cualquier otro tipo de ternera) al punto, cortamos la carne en tiras
6. Para el emplatado: carne, patatas y añadimos nuestra salsa por encima

RECOMENDACIONES

Es un poco laborioso porque hay que dejar la salsa del día anterior.

POR RACIÓN	50 g Proteínas	51 g Grasas	32 g Hidratos	4,4 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy