Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Entrecot de ternera al PX con pastel de patata trufada

30min 2 raciones

Ingredientes

4 filetes de entrecot de ternera

SALSA AL PX

- Aceite de oliva
- **1/2** cebolla
- Un vaso de vino dulce al PX
- **1/2** pastilla de avecrem
- Un puñado de pasas

PASTEL DE PATATA

- Un poco de aceite para pintar el molde y que no se pegue
- **1** patata grande
- **1 cucharada** de salsa de trufa
- Un chorreón de nata líquida
- Queso rallado al gusto
- **1** huevo

Elaboración

SALSA AL PX

1. Trocear media cebolla y pocharla en una olla con un poco de aceite
2. Dejar que se haga cuatro o cinco minutos a fuego medio y añadir un buen vaso de vino al Pedro Jiménez y un poco de avecrem
3. Dejar que reduzca a fuego alto unos cinco o seis minutos más
4. Triturar bien la salsa, añadir unas pasas e integrar bien

PASTEL DE PATATA

5. Cortar la patata con mandolina o pelarla muy fina
6. Colocar las patatas en un recipiente para horno con un poco de aceite y hornear 10 minutos a 180º
7. Mezclar un huevo con un poco de nata líquida, salsa de trufa, queso rallado, sal y pimienta molida
8. Añadir la mezcla a las patatas previamente horneadas e introducir en la flyer 10 minutos más
9. Hacer el entrecot a gusto, la autora lo hizo en su punto, un minuto por cada lado
10. Emplatar el pastel de patata, añadir la salsa al Pedro Jiménez junto con unas pasas

RECOMENDACIONES

Cada uno puede hacer el entrecot a su gusto.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta