

PLATOS PRINCIPALES

Entrecot con salsa de vino tinto

1 ración · 784 kcal

Ingredientes

- **1** entrecot de ternera
- Salsa de vino tinto
- **1** rabanito laminado
- Cebolla encurtida
- Guacamole de edamame
- **1** chorrito de aceite de oliva
- Sal gruesa al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**57 g**
Grasas	**48 g**
Hidratos	**12 g**
Fibra	**3,6 g**

Elaboración

1. Marca el entrecot a la plancha un par de minutos por cada lado (deja el punto de la carne a tu gusto) y deja reposar.
2. Prepara la salsa de vino tinto.
3. Lamina el rabanito en una mandolina.
4. Cuando la carne haya reposado, córtala en tiras finas.
5. En un plato, pon la salsa como base y sobre ella pon las tiras de entrecot.
6. Pon sal sobre la carne y decora con las láminas de rabanito y la cebolla encurtida.
7. Termina con unos puntos de guacamole por el plato y un chorrito de aceite de oliva.
8. Ahora solo queda disfrutar de este pedazo de plato de entrecot.

RECOMENDACIONES

La clave es una carne de calidad.

Hecho con CookNest