Entrecôte a la pimienta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 grande y gordo de Entrecot de ternera
- 200 ml. de Caldo de carne
- 100 ml. de Nata líquida
- 1 cucharada de Pimienta verde en grano
- 20 g. de Mantequilla
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Pon la mantequilla en una cazuela y añade la pimienta verde, saltéala y agrega el caldo y la nata. Deja cocer hasta que la salsa espese. Prueba y sálala. Cocina el entrecot en una sartén con muy poco aceite, a mí me gusta a lo Vincent Vega: "Sangriento como el infierno". Colócalo sobre la tabla y córtalo en 6 trozos. Sálalo con sal gorda y sirve con la salsa de pimienta verde.