



Dificultad
Fácil



Cocina
Mediterránea



4 Comensales



Tiempo
30 minutos



Variedad
Castaño

Ingredientes

- 4 dientes de AjoCastaño
- 4 Ajos Tiernos
- 4 piezas de 50 gr de Entrecot de Ternera
- 200 gr de Pimientos de Padrón
- 250 gr de Pimientos del Piquillo Confitados
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Flor de Sal
- Sal

Entrecot de Ternera con Ajo Castaño



1. Pelamos los dientes de Ajo Castaño y los laminamos finamente.
2. Lavamos los Pimientos de Padrón y los cortamos desde la punta al tallo, sin llegar a cortarlos del todo.
3. Limpiamos las primeras hojas de los Ajos Tiernos, quitamos las raíces y los cortamos finamente.
4. En una sartén a fuego medio, vertemos un chorro de Aceite de Oliva junto con el Ajo y los Ajos Tiernos. Dejamos que se doren un poco y los retiramos, dejando el aceite en la sartén.
5. Introducimos en la sartén el Entrecot y los Pimientos de Padrón. Doramos por ambas caras y retiramos del fuego.

Terminado del Plato

6. Laminamos el Entrecot, lo sazonamos con Flor de Sal y lo colocamos sobre el plato.
7. Vertemos sobre la carne un poco del aceite que hemos utilizado para cocinarla y colocamos los Ajos doraditos.
8. Decoramos con los Pimientos de Padrón y los Pimientos del Piquillo y, por último, rallamos un poco de la piel de Lima sobre el plato.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- En nuestro caso hemos optado por utilizar Pimientos del Piquillo Confitados en conserva, pero los podemos confitar nosotros mismos. Se elaboran igual que los Pimientos del Piquillo tradicionales, simplemente al confitar con el Aceite y el Ajo añadimos 2 cucharadas soperas de Azúcar.
- La ralladura de Lima nos aportará un aroma y un sabor fresco al plato, que contrarrestará con el resto de elementos.