



Consejo del chef

Sirve estos tacos con la salsa de miel y mostaza y ¡a disfrutar de la noche de tacos!

Raciones para 3

1 Entrecot

Sal en escamas

Aceite de oliva virgen extra

80 gr Mostaza en granos

30 gr Miel

1 Cucharada de vinagre de módena

1 Tomate en rama

Cilantro fresco

3 Limas

1 Cebolla roja

2 Cucharadas de vinagre de arroz

1 Mango

1 Aguacate

Tortillas para tacos

1 Para el entrecot: precalentar el horno SteakMaster con la función de entrecot, pintar con aceite la carne y cocinar el tiempo establecido. Una vez cocinado, sazonar y cortar en tiras.

2 Para la salsa de miel y mostaza: mezclar en un bol la mostaza, la miel y el vinagre de módena y reservar.

3 Para los tacos: el tomate en pequeños dados, picar el cilantro, mezclar ambos y aliñarlos con zumo de 1 lima.

4 Calentar las tortitas ligeramente y rellenar: una base de aguacate triturado, el entrecot, mango cortado en finas láminas, el tomate con cilantro y la cebolla roja encurtida en lima y vinagre de arroz.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tacos-de-entrecot/>

