



Consejo del chef

Servir junto a unas patatas de guarnición asadas, cortadas tipo las patatas Hasselback, salsa al gusto y una ensalada de lechuga y cebolleta.

Raciones para 1

1 Chuletón

4 Chalotas

10 gr Mantequilla

Tomillo fresco

Sal

Pimienta

200 ml Vino tinto

500 ml Caldo oscuro de carne

Harina fina de maíz (opcional)

Aceite de oliva

Sal en escamas

Patatas guarnición asadas

Ensalada de lechuga y cebolleta

- 1 Para la salsa, cortar en dados las chalotas y cocinar en la mantequilla hasta caramelizar ligeramente.
- 2 Añadir el tomillo, sal y pimienta y verter el vino. Dejar reducir para evaporar el alcohol.
- 3 Añadir el tomillo, sal y pimienta y verter el vino. Dejar reducir para evaporar el alcohol.
- 4 Para la carne y los acompañamientos, pincelar el chuletón con aceite de oliva por ambos lados. Cocinar en el horno Steak Master previamente precalentado con la rejilla y seleccionando el modo automático de chuletón con el grosor de la carne elegida.
- 5 Una vez cocinado, retirar del horno y sazonar con la sal en escamas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/chuleton-salsa-bordelesa/>

