



## Consejo del chef

Acompañar de una ensalada básica de lechuga, tomate y cebolla.

## Raciones para 1

1

1 Chuletón

2 gr Diente de ajo

2 gr

1 Hojas de tomillo fresco

1/2 Cucharadita de orégano

200 gr Mantequilla pomada

30 ml Vino blanco

Pimienta

Ensalada de acompañamiento

1 Para la mantequilla de hierbas, picar el ajo, la cayena y las hierbas finamente con una picadora.

2 Pesar la mantequilla con una espátula o una lengua e integrar el vino completamente. Cuando esté integrado, añadir los ingredientes picados y mezclar bien. Enfriar en un recipiente hermético cuadrado o rectangular.

3 Para el chuletón, pincelar el con aceite de oliva por ambos lados. Cocinar en el horno SteakMaster previamente precalentado con la rejilla y seleccionando el modo automático de chuletón con el grosor de la carne elegida.

4 Retirar del horno, sazonar con sal de escamas y servir de inmediato con una o dos láminas de mantequilla de hierbas por encima, para que se derrita en el momento.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/chuleton-mantequilla-hierbas/>

**COOKING**  
**LOVERS** 