Chuletón con mantequilla de hierbas



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. Pomar 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/