



Consejo del chef

Una vez cocinado, retirar del horno y servir junto a la salsa y unas pocas patatas fritas.

Raciones para 1

1 Entrecote

Aceite de oliva

Patatas para freír

gr

<https://www.youtube.com/watch?v=ldsJpP5Cniw>

1 Cucharadita de Alcaparras

3 Chalotas

3 Cucharadas de perejil

3 Cucharadas de cebollino

Plzca de orégano, eneldo,
tomillo, romero y ajo molido

1 Cucharadita de Jerez seco

1/2 Cucharadita de pimentón
dulce

1/4 Cucharadita de curry en
polvo

Plzca pimienta cayena

300 gr Leche

1 Cucharadita jugo de limón

1/4 Cucharadita ralladura de
naranja

Pizca de sal

250 gr Mantequilla pomada

1 gr Cucharada de Ketchup

1 ml Cucharadita de mostaza

1 Para la mantequilla Café de París, triturar todos los ingredientes: ketchup, mostaza, chalotas, perejil, cebollino, pizcas de especias, jerez seco, pimentón, curry, cayena, pomienta, jugo de limón, ralladura de naranja y pizca de sal. Debe quedar una pasta. Añadir también la mantequilla pomada hasta hacerla crema e ir añadiendo poco a poco la pasta anterior hasta integrar por completo. Enfriar en un recipiente hermético.

2 Para la salsa, preparar una bechamel derritiendo la mantequilla, tostando ligeramente la harina en ella y vertiendo poco a poco la leche, mientras se mezcla continuamente para evitar que salgan grumos.

3 Salpimentar y dejar cocinar 5 minutos más para evitar el sabor a harina cruda. En ese momento, añadir la mantequilla café de París al gusto y reservar en caliente a fuego bajo.

4 Para la carne y acompañamientos, pincelar el entrecot con aceite de oliva por ambos lados. Cocinar en el horno Steak Master previamente precalentado con la rejilla y seleccionando el modo automático de entrecot con el grosor de la carne elegida.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/entrecote-cafe-paris/>

