

# Entrecote Café de París

COOKING  
LOVERS TEKA



## 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

Pizca 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

Pizca 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/>

