Entrecote Café de París



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/