Aligot con pinchos de carne



Consejo del chef

Servir el aligot en una fondue acompañado de las brochetas.

Raciones para -1

- ❏ Brochetas de carne y champiñones
- ❏ **400 gr** Patatas de guarnición
- ❏ **50 gr** Mantequilla
- ❏ **1** Diente de ajo
- ❏ **75 gr** Crème fraîche
- ❏ **200 gr** Gruyere
- ❏ **1** Mozzarella fresca
- ❏ Sal y pimienta

1. Cocer las patatas en abundante agua con sal, triturar en caliente con un prensa patatas.
2. Colocar en un cazo a fuego medio, y añadir el diente de ajo rallado, la mantequilla, y mezclar.
3. Cuando se derrita, verter la crème fraîche, el queso gruyere rallado, la mozzarella cortada en cubos y remover hasta que se integren del todo. Corregir de sal y pimienta.
4. Cocinar a la plancha las brochetas de entrecot con champiñones al grill con un poco de aceite y salpimentar.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/aligot-con-pinchos-de-carne/