Entraña cajún con patatas al micro



Ingredientes

Entraña de ternera: 1 Unidad
Mantequilla:
Aceite de oliva virgen extra:
Cebolla en polvo: 2 Cucharadas
Orégano seco: 2 Cucharadas
Pimienta blanca: 2 Cucharadas
Cayena: 1 Cucharada
Bolsa de patatas microondas: 1 Unidad
Sal: A gusto
Ajo en polvo: 2 Cucharadas
Tomillo seco: 2 Cucharadas
Pimienta negra molida: 2 Cucharadas
Pimentón dulce: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Meter las patatas en el microondas el tiempo que indique el fabricante.
- Aplastar las patatas en una fuente de horno y poner una nuez de *mantequilla*
- Espolvoreamos sal, *orégano* y *ajo* en polvo
- Hornear a 220ºC durante 5 minutos para que doren y queden crujientes.
- Mezclar todos los ingredientes en polvo con un par de cucharadas de aceite de oliva hasta conseguir una especie de barro.
- Salar la entraña y bañar en la mezcla de *especias*
- Es importante que la entraña esté fuera de la nevera un ratito antes.
- Marcar la entraña en una sartén con aceite y retirar el exceso de *especias* cajún.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entrana-cajun-con-patatas-al-micro