Entrecot a la crema de nueces



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pimienta: Cantidad necesaria
Nueces: 200 g
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Leche: Cantidad necesaria
Entrecot de buey: 4 Unidades
Romero: Cantidad necesaria

Para la guarnición:

Berenjena: 1 Unidad
Aceto balsámico: Cantidad necesaria
Romero: Cantidad necesaria
Zucchini: 1 Unidad
Cebolla verdeo: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Pimiento amarillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos las nueces y las hervimos en un *cacerola* con leche y *romero* hasta que se ablanden
- Luego, las trituramos con la leche.
- Por otro lado, en una sartén muy caliente, marcamos el entrecot y lo salpimentamos.
- Seguidamente, cortamos las verduras en trozos grandes y los cocinamos a la parrilla
- Cuando estén listos, los condimentamos con un chorro de aceite de oliva, otro de aceto y *romero* picado

Para terminar

- Emplatamos el entrecot y lo regamos con la **crema** de nueces
- Acompañamos con las verduras.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entrecot-a-la-crema-de-nueces