

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>