Entrecote con Crema de Avellanas

Ingredientes

Avellanas: 300 grs
Cebolla Morada: 1 unidad
Ciboulette: c/n
Fecula De Maiz: c/n
Leche Evaporada: 300 Ml
Mantequilla: 20 grs
Perejil: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Caldo De Pollo: 100 Ml
Cebolla: 1 unidad
Cilantro: c/n
Ajo: 1 Diente
Lomo: 500 grs
Papas cocidas: 300 grs
Sal en escamas: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla, *saltear* la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregar las avellanas y desglasar con el caldo.
- *Hervir* y añadir la leche evaporada.
- Cocinar unos minutos, triturar y filtrar.
- Agregar fécula de maíz para espesar.
- *Saltear* la *cebolla* cortada en juliana.
- Agregar las papas y salpimentar.
- Añadir las hierbas y sal en escamas.
- Calentar bien una parrilla y hacer la carne al punto deseado.
- Presentar la carne junto con el salteado de *papa*, *cebolla* y **crema**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entrecote-con-crema-de-avellanas