

# Porterhouse, Pasta con Ajos Rostizados y Ensalada de Tomates

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Corte al horno

**Aceite De Oliva:** 100 miliitros

**Mantequilla:** 200 Gramos

**Porterhouse:** 1 y 1/2 Kilo

**Dientes de ajo:** 6 Unidades

**Pimienta negra molida:** c/n

**Sal:** c/n

### Pasta con ajos rostizados

**Crema:** 120 miliitros

**Mantequilla:** 50 Gramos

**Pimienta negra molida:** c/n

**Eneldo fresco:** 1 Rama

**Nidos de capellini:** 250 Gramos

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

### Corte al horno

- *Sazonar* con sal y pimienta en ambos lados la pieza de carne.
- Sellar en una sartén caliente con *mantequilla*, el aceite de oliva y los ajos reventados.
- Bañar por todos lados para formar una capa caramelizada sobre el corte.
- Disponer en una charola de horno con los ajos.
- Hornear por 10 minutos a 180°C
- Retirar los ajos y reservar para la pasta.

### Pasta con ajos rostizados

- *Blanquear* en abundante agua hirviendo con sal la pasta por 3 minutos.
- Escurrir la pasta reservando un poco de líquido.
- *Saltear* en *mantequilla* con los ajos rostizados, agregar la *crema* y el *eneldo*.
- *Sazonar* con sal y pimienta negra molida.

## Armado

- Servir la carne con la pasta con ajos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/porterhouse-pasta-con-ajos-rostizados-y-ensalada-de-tomates>