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 180ºC
- 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 liquido.
- *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