

Roastbeef con Papas

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Azúcar: 30 grs

Clavo De Olor: c/n

Lomo alto de vaca: 700 Gramos

Mostaza: c/n

Orégano seco: c/n

Pimentón: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Ajo en polvo: c/n

Brotos o germinados: c/n

Dientes de ajo: 3 Unidades

Mostaza de Dijon: 1 cda

Nuez Moscada: c/n

Papas: 300 Gramos

Romero: c/n

Preparación de la Receta

- Sellar bien la carne en una sartén con aceite.
- Salpimentar, pintar con *mostaza* y meter en el horno a 120 °C hasta que el centro esté a 45°C, unos 50 minutos aproximadamente.
- Cortar las patatas bien lavadas en gajos, con la piel.
- *Aderezar* bien con sal y *especias*, y regar con el aceite de oliva virgen extra.
- Meter en el horno a 180 °C 25 minutos
- Emplatar unas lonchas con las patatas y terminar con unos brotes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roastbeef-con-papas>