elGourmet

Steak de mostaza

Ingredientes

Harina: 1/2 cda.
Lomo de res gruesa: 6 rebanadas
Caldo de carne: 1 Taza
Sal y Pimienta: Al gusto
Aceite: 2 cdas.

Para la salsa

Yemas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: Al gusto
Vinagre: 2 cdita.
Mostaza: 8 cdita.
Mantequilla: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Debemos *adobar* la carne con el caldo de carne y la pimienta, al menos con 2 horas de anticipación.

Para sellar los steaks los fre&iacute

- Mos a fuego fuerte por ambos lados.
- Luego retiramos la carne de la sartén y vertimos el caldo y la *harina*, revolvemos bien y colamos la salsa.
- Colocamos de nuevo la carne en la sartén y le agregamos la salsa y dejamos conservar.

Para preparar la salsa de mostaza batimos las yemas de huevo con el vinagre en una olla al ba&ntilde

- O maría, cuando la mezcla esté caliente agregamos la **mostaza** y la *mantequilla* poco a poco.
- Debemos remover constantemente la salsa y cuando esté espesa la retiramos del fuego y la sazonamos con la sal y la pimienta.

- Servimos caliente y podemos acompañar con puré de *papa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/steak-de-mostaza