# T-bone con Hongo Fritos



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Cama de hongos y pasta

**Cebolla de verdeo**: 2 Unidades
**Hongos cremini**: 500 grs
**Espinaca baby**: 1 Taza
**Ramen**: 100 grs

### Carne

**Mantequilla**: 50 grs
**Sal de mar**: c/n
**Tomillo**: c/n
**Pimienta negra molida**: c/n
**T-bone**: 400 grs
**Ajo**: 3 Unidades

## Preparación de la Receta

### Carne

- *Sazonar* con sal y pimienta negra la carne por ambos lados.
- En una sartén con aceite caliente cocinar la carne por ambos lados.
- Agregar el *ajo* y el *tomillo*.
- Descansar la carne con la *mantequilla* encima.

### Cama de hongos y espinaca

- *Saltear* en la grasa del sartén de la carne los *hongos* y la *espinaca*.
- Cocinar en agua caliente con sal la pasta, escurrir y agregar al salteado de hongo.
- Servir con *cebolla* cambray fileteada.

### Montaje

- Servir a manera de cama la pasta con *hongos* y colocar encima el T-bone.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/t-bone-con-hongo-fritos**