

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>