

T bone steak, manteca de ajos y spaghetti salteados con chile, brócoli



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g

Chile: 1 Unidad

Brócoli: 1 Unidad

Tbone: 2 Unidades

Whisky: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Spaghetis: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

blanqueamos los brócoli

- Colis.
- Picamos los dientes de *ajo* y el **chile**.
- Realizamos una **manteca** saborizada con un *ajo* picado y el whisky.
- Grillamos los T Bones, condimentamos con sal y pimienta y pincelamos con la *manteca* saborizada durante su coccion.
- En una sartén, volcamos unas gotas de aceite de oliva y salteamos el *ajo*, el *chile* y los brócolis.
- Agregamos los spaghetti previamente cocidos y salteamos para integrar bien los sabores.
- Una vez a punto los T Bones, servimos con los spaghetti.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/t-bone-steak-manteca-de-ajos-y-spaghetis-salteados-con-chile-br-coli>