Taquitos de Entrecot a la Parrilla con Crema de Pan



Ingredientes

Berro: c/n
Hogaza de pan: 1/2 Unidad
Sal en escamas: c/n
Entrecot: 1 Unidad
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Tostar en una sartén con aceite de oliva virgen extra el pan cortado en trozos y triturarlo bien con un poco de agua
- Reservar.
- En una parrilla muy caliente cocinar el entrecot salpimentado 4 minutos por lado.
- Cortar el entrecot en tacos y disponerlos encima de las líneas de pan que hemos hecho con el fondo de la cuchara
- Terminar con unos berros y unas gotas de aceite de oliva virgen extra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/taquitos-de-entrecot-a-la-parrilla-con-crema-de-pan