

Tomahawk con Mantequilla de Chiles y Espinacas a la crema

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite: 50 MI

Laurel: 2 Hojas

Orégano: c/n

Tomahawk: 1 Kilo

Ajo: 3 Unidades

Chayotes cocidos: 2 Unidades

Mantequilla: 50 grs

Sal de mar: 2 cdas

Tomillo: 1 Rama

Espinacas a la crema

Aceite: 40 MI

Ajo: 1 unidad

Espinaca: 3 Tazas

Sal: 1/2 cda

Cebolla: 1/4 unidad

Mantequilla: 20 grs

Crema: 1 Taza

Pasta de chile

Chile árbol: 8 Unidades

Chile morita: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pasta de chiles

- Cocinar los chiles por 3 minutos.
- Licuar con un poco de agua para lograr una pasta.
- Reservar.

Carne

- Cortar para despegar un poco el *hueso* de la pieza de carne.
- *Sazonar* la carne con sal de mar.
- Sellar la carne en una sartén caliente con aceite vegetal por ambos lados.
- Incorporar el *ajo* prensado a la sartén.
- Disponer el *tomillo* y el *laurel*.
- Incorporar pasta de chiles y la **mantequilla** a un lado del corte y bañar constantemente.
- Rebanar los chayotes y disponer a manera de cama en una fuente para horno.
- Colocar el corte sobre los chayotes
- Hornear en horno precalentado a 180 °C por 10 minutos.
- Reposar el corte por 7 minutos

Espinacas

- *Saltear* en aceite de oliva caliente el *ajo* prensado.
- Incorporar las espinacas y la *cebolla* en medias lunas.
- Dejar cocinar por 2 minutos.
- *Sazonar* con sal.
- Agregar la **crema** y la *mantequilla*.
- Cocinar por 30-40 segundos.
- Terminar con pimienta negra molida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tomahawk-con-mantequilla-de-chiles-y-espinacas-a-la-crema>