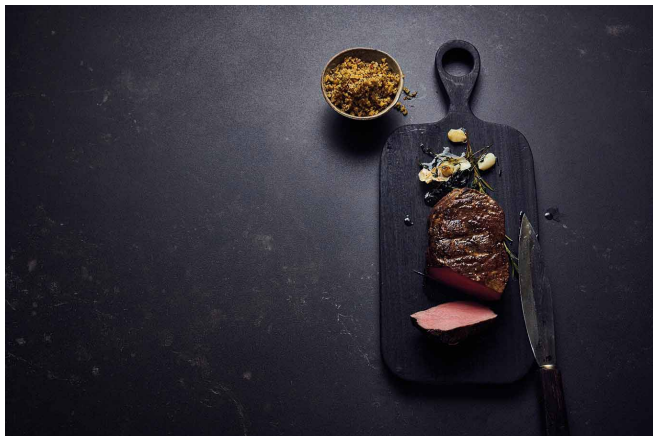




# Entrecot

Receta de V-ZUG AG



Preparación	25 Min.
Tiempo de cocción	3 H
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V6000 a partir de 2021

Solomillo con migas de repollo

## Entrecot

600 g Entrecot de ternera en una pieza

un poco Sal

un poco Pimienta

Mantequilla para freír

un poco Flor de sal

## Migas de repollo

2 Ajos chalote, picado

1 Diente de ajo, picado

Mantequilla ara vapor

50 g Manteca

5 Cuchara sopera Pan rallado

1 Guindillas

5 Ramitas Romero, picado

5 Ramitas Tomillo, picado

½ Cucharadita Sal

## Entrecot





Salte la carne generosamente. Caliente la mantequilla en una sartén. Dore la carne por todos los lados y sazón con pimienta. Colóquela en una parrilla en el estante del medio. Coloque una bandeja de horno forrada con papel de hornear en el estante inferior. Introduzca la termosonda en la parte más gruesa de la carne y conéctela a la cámara de cocción.

Deje la cocción delicada con salteado hasta que la carne se ablande a 58 °C de temperatura central durante 3 horas.

## Migas de repollo

---

Saltee las chalotas y el ajo en un poco de mantequilla para freír en una sartén pequeña a fuego medio hasta que estén blandos. Añada el resto de los ingredientes y fríalos hasta que se doren. Retire la guindilla.

## Sazonar

---

Corte la carne en rodajas. Espolvoree un poco de flor de sal sobre las rodajas de carne que ha cortado y espolvoréelas con las migas de repollo.

## Pasos de cocción

---

**Cocción delicada, hasta la temperatura de los alimentos 58 °C (máx. 3 H)**

## Accesorios

---

Bandeja

Parrilla

Termosonda

## Información complementaria

---

Creado el 25.06.2024

