

Buey con Terrina de Papas a la mostaza verde



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** Pury Alvarez Du



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 160gr de Taco de entrecotte
- Salsa barbacoa
- 60gr de Patata
- 40gr de Cebolla
- 20gr de Mantequilla
- 20gr de Mostaza Verde a las finas hierbas

Preparación:

Paso 1

Limpiar el entrecotte y cortar en TACOS REGULARES de 160 gr. aproximadamente

Paso 2

Elaborar una terrina de patata, cebolla, nata, mantequilla y mostaza en molde

Paso 3

Elaborar la salsa barbacoa

Paso 4

Marcar el taco de buey por todas las caras pero sin cocer, meter en horno para darle el punto deseado.

Paso 5

Cocer la terrina de patata y mostaza verde

Paso 6

Montaje: 1) En plato, colocar en uno de los lados el taco de entrecotte partido por la mitad para que se vea el interior 2) En damero colocar la terrina de patata junto a la carne 3) Terminar con un verde fresco y si fuera necesario con sal maldon.