

# Buey con Terrina de Papas a la mostaza verde



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** JuanRa Aparisi **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**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.*