

# Entrecotte de Ternera al Jerez



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

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Servir acompañada de patatas y pimientos fritos.

## Descripción:

Ideal para los amantes de la carne.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 Entrecotte de Ternera
- 1 copita de Vino Jerez dulce
- 1 vaso de Caldo de Carne
- 1 cucharada de Harina de maíz Maizena
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

**Salpimentar la carne y pasarla por la sartén, a fuego fuerte, con una cucharada de aceite. Retirar los filetes de la sartén cuando estén al punto deseado.**

## **Paso 2**

**En la misma sartén añadir la copita de vino y cocer a fuego fuerte hasta que se evapore el alcohol.**

## **Paso 3**

**Disolver la maizena en el caldo frío y añadirlo junto con el vino. Cocer durante 2 minutos sin dejar de remover hasta que la salsa adquiera consistencia.**

## **Paso 4**

**Colocar la carne en su plato correspondiente y regarla con la salsa. Servir acompañada de guarnición al gusto.**