Entrecotte de Ternera al Jerez

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

Creador: Recetízate **Recetizador:** Cristina Madico



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.