

Waly



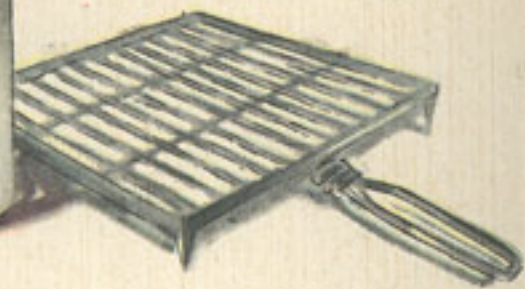
entrecot



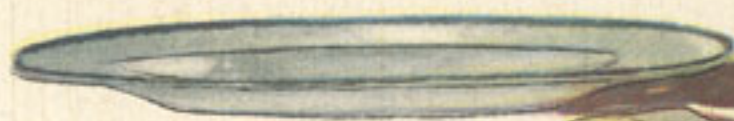
aceite



sal



parrilla



fuelle



mantequilla



sartén

perejil



mostaza



limón



patatas

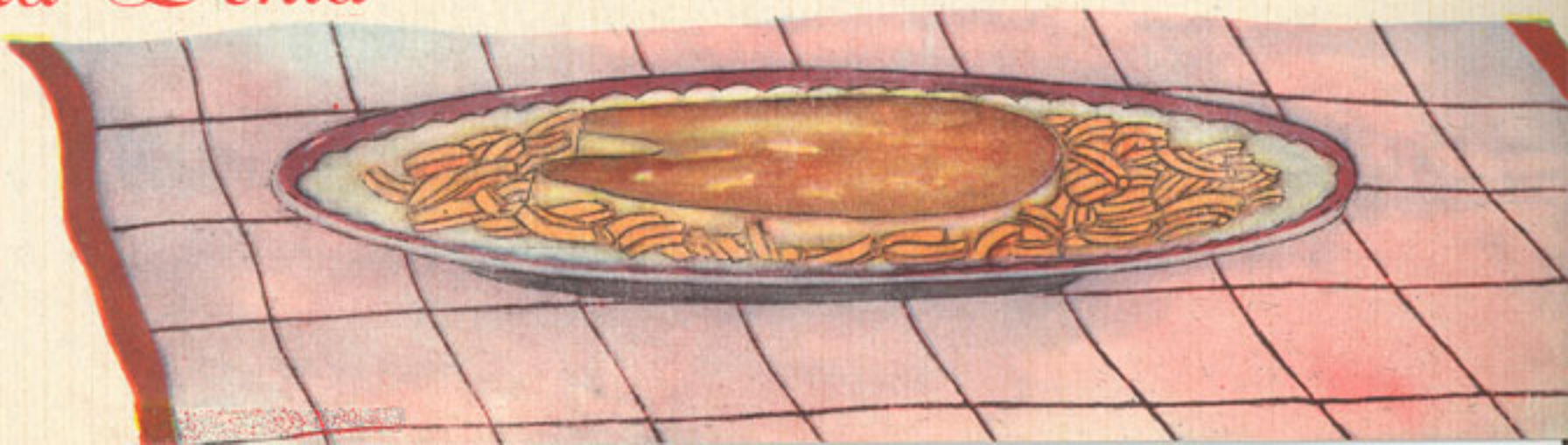
Entrecote a la Denia

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



ENTRECOTE A LA DENIA

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptor.

RECETA

ENTRECOTE. - ACEITE.

Untaremos de aceite por las dos caras un trozo de entrecote de aproximadamente 1 kilo y de un grosor de unos 3 a 4 centímetros, y lo dejaremos en un plato alrededor de una hora.

SAL. - PARRILLA. —

Pasado ese tiempo, le echaremos sal por ambas caras y en una parrilla o chapa lo pondremos al fuego para asarlo 4 minutos por cada cara. La vuelta se la daremos **sin pincharlo**. Una vez que se quede tostadito por fuera, sin que se haga por dentro (color rosa) lo sacaremos a una fuente.

SARTEN. - MANTEQUILLA. - PEREJIL. - MOSTAZA. — En una sartén derretiremos 25 gramos de mantequilla, a la que agregaremos 1 cucharadita de perejil picado, otra de mostaza y el jugo de medio limón. Después de tenerla un ratito al fuego, verteremos toda esta salsa por encima del entrecote.

PRESENTACION. —

Lo serviremos en caliente y adornado con patatas fritas.