

Entrecot de Bruneta del Pirineo con patata violeta alimonada

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 1 ración:

- 1 entrecot de ternera del Pirineo (aprox. 200 g)
- 250 g de patata violeta
- 30g de mantequilla
- Piel de medio limón
- Piel de media naranja
- Piel de media lima
- 2 ramas de romero
- 6 pimientos del Padrón
- Aceite de oliva
- Sal en escamas
- Pimienta negra

/ Preparación

Para el entrecot

- Previamente, poner el entrecot en una bolsa de vacío, con una cucharada de aceite y una rama de romero y sellarla. Guardar en la nevera para que la carne se macere durante un día. Si no se dispone de bolsa al vacío, se puede realizar la misma operación en un recipiente hermético, con cuidado de que el entrecot quede completamente cubierto de aceite.

Para el puré de patata

- Cocer las patatas en agua durante unos 20 minutos.
- En un cazo, colocar la mantequilla, una rama de romero, la piel de limón, la piel de la naranja y la piel de la lima, y dejar los ingredientes al baño maría durante 45 minutos.
- Pelar las patatas y pasarlas por el pasapurés, añadiendo la mantequilla infundada y un poco de sal.

Para los pimientos del Padrón

- Freírlos en aceite y reservarlos, eliminando el exceso de aceite con papel absorbente.

Para el emplatado

- Marcar la carne a la plancha por los dos lados y después ponerla en el horno entre 4 y 8 minutos, dependiendo del punto deseado, para que se acabe de hacer.
- Disponer una cama de puré de patata en el plato, colocar encima la carne fileteada y los pimientos del Padrón y condimentar con un poco de pimienta negra y sal en escamas.